MANUELS-RORET

CALENDRIER DES VINS

OU

INSTRUCTIONS

SUR LES SOINS A DONNER A LA CAVE

MOIS PAR MOIS

POUR CONSERVER, AMÉLIORER, COUPER LES VINS VIEUX OU NOUVEAUX, ET GUÉRIR CEUX QUI SONT MALADES

A L'USAGE

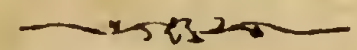
des garçons de caves et de celliers, des maîtres de chais, des propriétaires de vignes, des négociants en vins, gourmets, tonneliers, etc.

PAR

F.-V. LEBEUF

Fabricant de préparations œnologiques, Membre de plusieurs Sociétés agricoles et manufacturières.

Troisième édition, revue et augmentée.



PARIS

LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET

RUE HAUTEFEUILLE, 12

1888

MANUELS-RORET

CALENDRIER DES VINS

OU

INSTRUCTIONS

SUR LES SOINS A DONNER A LA CAVE

MOIS PAR MOIS

POUR CONSERVER, AMÉLIORER, COUPER LES VINS
VIEUX OU NOUVEAUX, ET GUÉRIR CEUX QUI SONT MALADES

A L'USAGE

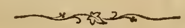
des garçons de caves et de celliers,
des maîtres de chais,
des propriétaires de vignes,
des négociants en vins, gourmets, tonneliers, etc.

PAR

F.-V. LEBEUF

Fabricant de préparations œnologiques, Membre de plusieurs
Sociétés agricoles et manufacturières.

Troisième édition, revue et augmentée.



PARIS

LIBRAIRIE ENCYCLOPÉDIQUE DE RORET

RUE HAUTEFEUILLE, 12

1888

AVIS

Le mérite des ouvrages de l'**Encyclopédie-Roret** leur a valu les honneurs de la traduction, de l'imitation et de la contrefaçon. Pour distinguer ce volume, il porte la signature de l'Éditeur, qui se réserve le droit de le faire traduire dans toutes les langues, et de poursuivre, en vertu des lois, décrets et traités internationaux, toutes contrefaçons et toutes traductions faites au mépris de ses droits.

Le dépôt légal de ce Manuel a été fait dans le cours du mois d'août 1888, et toutes les formalités prescrites par les traités ont été remplies dans les divers Etats avec lesquels la France a conclu des conventions littéraires.

PRÉFACE

On nous a si souvent manifesté le désir d'avoir une sorte de Calendrier à l'usage des maîtres de chais ou de ceux qui sont chargés de soigner les vins, pour leur indiquer, mois par mois, et presque jour par jour, les travaux à exécuter, que nous nous sommes décidé à publier ce petit Manuel.

Ce travail ne fait double emploi avec aucun autre ouvrage, car il est entièrement pratique, et nous pensons être le premier qui ayons eu la pensée d'en faire un de ce genre.

Nous savons qu'il est difficile de prévoir d'une manière bien exacte tout ce qui doit être fait dans une cave, mois par mois, surtout en ce qui concerne les altérations que le vin peut contracter, car il en est beaucoup, si ce n'est toutes, qui apparaissent à diverses époques de l'année. Ceci, néanmoins, ne saurait être une très grande difficulté ; nous y avons paré, d'une part, en indiquant le traitement de chaque maladie, dans le mois où elle se déclare le plus ordinairement ; de l'autre, en établissant une table analytique des matières où l'on trouvera facilement et sans recherches préliminaires, tout ce qui est nécessaire pour la circonstance.

Ce livre devant être, avant tout, succinct et à bas prix, clair et précis, nous avons dû omettre bien des choses que l'homme qui désire raisonner ses travaux voudrait connaître ; aussi, nous renvoyons ceux de nos lecteurs qui se trouveraient dans ce cas, au *Manuel de l'Amélioration et de la Fabrication des Liquides* et au *Travail des boissons*, ou *Ce qui est permis ou défendu;* ils trouveront dans ces deux ouvrages, rédigés par nous, tout ce qui peut

*

combler les lacunes de celui-ci. Nous avons jugé utile de répéter nos renvois à chaque mois, afin que le lecteur ait toujours sous les yeux l'ouvrage auquel il devra recourir pour compléter le sujet que nous traitons.

Nous nous sommes appliqué dans cette troisième édition à combler les lacunes, inséparables d'un premier et aussi d'un second travail, en développant les moyens de guérison à apporter aux vins malades.

Ceci est d'une très grande importance, si l'on considère que les altérations des vins infligent au pays, chaque année, la perte de plusieurs millions, et diminuent ainsi les revenus de la propriété, la rémunération du vigneron et les bénéfices du négociant.

Nos lecteurs trouveront dans cette édition des renseignements généraux sur le traitement des vins vieux et nouveaux, ainsi que quelques instructions sur les coupages des vins tels qu'ils se pratiquent aujourd'hui, et les méthodes de jaugeage des fûts les plus usuelles.

Nous avons augmenté notre travail du traitement du cidre, tel qu'il doit être pratiqué mois par mois. Cette boisson saine et peu coûteuse est tellement répandue aujourd'hui dans le nord et dans l'ouest de la France, qu'il nous était impossible de n'en pas parler.

Comme complément, nous avons décrit la fabrication du vinaigre, au moyen d'un appareil construit par nous, d'après nos recherches personnelles, ainsi que le mouillage des Alcools et le traitement des Eaux-de-Vie et des Liqueurs avec les Produits que nous préparons avec tout le soin désirable et qui sont depuis longtemps appréciés par notre clientèle.

Enfin, nous terminons ce petit volume par la liste de ces Produits et la manière de les employer.

F.-V. LEBEUF.

VOCABULAIRE EXPLICATIF

DES

TERMES CHIMIQUES ET TECHNIQUES EMPLOYÉS DANS CET OUVRAGE

Acescence. C'est le commencement de la fermentation acétique. (Voir *Acide acétique*).

Acéteux, acéteuse. (Voir *Acide acétique).*

Acétification. (Voir *Acidification).*

Acétifié. Qui est aigre ou acéteux.

Acide acétique. Décomposition de l'alcool en vinaigre. Cette décomposition a lieu par la fermentation ou le contact de l'air, à une température un peu élevée.

Le vin contenant toujours du ferment ou des matières qui peuvent le former, il suffit de l'exposer au contact de l'air pendant un certain espace de temps pour qu'il se convertisse en vinaigre. C'est entre le 25e et le 32e degré de chaleur que l'acide acétique se forme le plus rapidement.

Acidification. (Voir *Acescence*).

Acide carbonique. C'est un gaz qui se forme lors de la fermentation, soit dans les cuves, soit dans les fûts. Il tue les hommes et les animaux, il éteint les corps enflammés ou en combustion. Il est plus pesant que l'air. Un litre pèse 1 gr. 98 centigrammes, tandis que l'air atmosphérique ne pèse que 1 gr. 30 centigr. C'est lui qui éteint le papier enflammé ou la bougie, quand on les descend dans une cuve ou fût en fermentation.

Acide sulfureux. C'est le résultat de la combustion du soufre dans l'air atmosphérique. Quand on brûle une mèche soufrée dans un fût, il se produit du gaz acide sulfureux. Il est soluble dans l'eau ; aussi,

quand un fût est soufré fortement, il faut le laver à grandes eaux pour le débarrasser de l'odeur du soufre.

Arôme. Goût naturel, agréable ou désagréable des vins, provenant soit du sol, soit de la nature du cépage. Il est synonyme de goût de terroir quand il est désagréable. Quand il est agréable, on le nomme bouquet.

Bouquet. Parfum qui s'exhale naturellement du vin ou quand on l'échauffe en tenant le verre à la main. Le bouquet est toujours agréable ; il est l'un des principes caractéristiques des vins fins. Il est dû à la présence de l'éther œnanthique (*voir* ce mot).

Brasser. Mélanger en agitant longtemps et dans tous les sens.

Coupages. Quand on mélange deux liquides ensemble, on fait un coupage.

Décanter. Tirer à clair un liquide qui est sur son dépôt.

Dédoublages. Quand on ajoute de l'eau à un liquide, on le dédouble ou on l'affaiblit, ce qui est synonyme.

Dégradation de la couleur. On dit qu'un vin est en dégradation de couleur quand de rouge il est passé à une nuance beaucoup moins foncée, ou qu'il est devenu noir, azuré, bleu ou d'un violet sale. Cependant, on ne dit pas d'un vin usé qu'il est en dégradation de couleur ; ce terme s'applique spécialement à la modification de couleur produite par la pousse et autres altérations.

Ether œnanthique. Combinaison de l'alcool de vin avec les acides organiques du raisin.

Evaporation. En exposant un liquide à l'air, il se vaporise, c'est à dire qu'il est absorbé par l'air et la chaleur. En faisant bouillir un liquide, il se vaporise encore plus promptement. Dans l'un comme dans l'autre cas, il y a évaporation.

Ferment. Principe qui convertit le sucre en alcool l'alcool en vinaigre, et qui conduit ce dernier à la putréfaction.

Gaz. Fluide aériforme qui diffère de l'air atmosphérique, le plus souvent soluble dans l'eau, à la température la plus basse, comme à la plus élevée.

Gélatine. Substance extraite des os, des cartilages et de diverses matières animales, qui a la propriété de former gelée avec l'eau. On s'en sert pour clarifier les vins très colorés et trop chargés de tannin ; mais son usage est dangereux, en ce qu'elle est susceptible de développer la fermentation acéteuse (de faire tourner le vin en vinaigre), de rester en suspension dans le liquide, de lui communiquer un mauvais goût, de le rendre amer, gras ou filant, etc.

Gleucomètre. Instrument destiné à peser le moût.

Goût de terroir. Arrière-goût désagréable qu'ont les vins de certains pays. Il est dû comme l'arôme, qui n'est que son synonyme, aux cépages ou aux engrais trop abondants, ou encore, et le plus souvent, à la nature et à l'exposition du sol. Certaines plantes qui croissent dans les vignes peuvent encore donner au vin un goût de terroir. (Voir *Arôme*).

Huiles essentielles. — Vulgairement essences. Ce sont des matières volatiles, odorantes, insolubles dans l'eau et solubles dans l'alcool, qu'on retire des plantes aromatiques et de la pellicule du raisin. Ce sont elles qui communiquent à l'eau-de-vie de marc cette odeur et cette saveur *sui generis* caractéristique qui la distingue de toutes les eaux-de-vie.

Infusoires. Animalcules très petits, invisibles à l'œil nu, que l'on n'aperçoit qu'à l'aide d'un microscope. Ils existent dans les vins altérés, dans le vinaigre, etc. On les rencontre également dans les eaux croupies, dans les eaux de citerne, de rivière, et en général dans toutes les eaux potables. Cependant, plus l'eau est pure, et plus leur nombre est

faible. On en distingue de plusieurs espèces qu'on désigne sous un nom qui rappelle leur forme ou leur manière de vivre : les infusoires *rotateurs*, les infusoires *polygastriques*, les infusoires *vermiformes.*

Matière colorante. Substance dont la composition est encore inconnue, mais qui réside dans la pellicule du raisin. Elle est soluble dans l'alcool et insoluble dans l'eau, ou à peu près. C'est ce qui est cause que dans les vins altérés dont l'alcool est évaporé ou décomposé en vinaigre, la couleur disparaît presque entièrement. La lumière détruit aussi plus ou moins promptement la matière colorante des vins, et, en général, toutes les couleurs végétales.

Matière extractive. Substance qui existe dans tous les végétaux, et qui est susceptible de se dissoudre dans l'eau. Elle se présente sous plusieurs formes et se rencontre dans tous les végétaux sans exception.

Mouillage. On mouille les eaux-de-vie en y ajoutant de l'eau.

Mucilage. Substance visqueuse qu'on rencontre dans tous les végétaux, et notamment dans la graine de lin et dans la racine de guimauve.

Mucilagineux. Qui contient du mucilage.

Muter. Action de faire absorber du gaz acide sulfureux au vin, en brûlant de la mèche soufrée sur ce liquide, ou en le transvasant dans un fût qui est fortement imprégné de ce gaz. On dit que l'on mute un vin, quand on le soumet à cette action qui a pour but d'arrêter ou d'empêcher la fermentation. C'est par le mutage qu'on conserve le vin et le cidre doux pendant longtemps. On mute également en ajoutant une forte dose d'alcool à un liquide susceptible de fermenter. (Voir les mots : *Acide sulfureux*).

Œnomètre. Instrument destiné à établir la quantité d'alcool contenu dans le vin. Son emploi est des

plus incertains, et il ne faut pas y attacher d'importance pratique. L'instrument le plus exact et le plus employé aujourd'hui pour connaître le degré alcoolique des vins est l'*Alambic d'essai de Salleron.* (Voir notre catalogue).

Ouillage, ouiller. Remplir les fûts en vidange.

Oxygène. Il est l'aliment nécessaire de toute combustion et de la respiration. C'est lui qui forme le vinaigre ; c'est une partie constituante de tous les acides. Il est plus pesant que l'air atmosphérique ; il pèse 1 gramme 43 centigrammes le litre.

Produits œnologiques. Préparations chimiques destinées à améliorer les vins ou les spiritueux, ou à leur communiquer des odeurs et des saveurs qu'ils n'ont pas naturellement ou qu'ils ont perdues.

Réactif. Substance qui sert à constater la présence d'une matière quelconque dans un liquide.

Sève. Arrière-goût agréable que les liquides laissent à la bouche après qu'ils sont bus. La cause est encore peu connue, mais on l'attribue à une persistance particulière du bouquet, exercée sur les organes de la dégustation.

Siphon. Instrument qui sert au soutirage du vin.

Tannin. Substance soluble dans l'eau et dans l'alcool, qui réside dans la plupart des végétaux, et notamment dans la râfle du raisin. Elle contribue à la conservation du vin.

Tartre ou tartrate de potasse. Matière saline qui s'attache aux parois des tonneaux, et qui existe toute formée dans les vins fermentés.

Vibrions. Genre d'animalcules infusoires (Voir *Infusoires*) dont une espèce connue sous le nom vulgaire d'*anguilles*, se rencontre dans le vinaigre. On ne peut les découvrir qu'à l'aide du microscope. Ces animaux, après avoir été desséchés entièrement et séparés du liquide où ils ont pris naissance, étant remouillés, reviennent à la vie. On en connaît seule-

ment douze ou quatorze espèces. Il y a celui du froment qui, desséché complètement, reprend la vie dès qu'on l'humecte d'eau.

Vin muet. Moût de raisin qu'on a soumis à l'action du gaz acide sulfureux, et qu'on a ainsi privé de la propriété de subir la fermentation.

Viner. Ajouter de l'alcool à du vin, soit pour le conserver, lui donner de la force, du corps, ou en empêcher la fermentation secondaire ou acéteuse.

Volatil. Qui a la propriété de s'évaporer.

Volatiliser. Evaporer.

CALENDRIER DES VINS

PREMIÈRE PARTIE

Soins à donner à la cave mois par mois.

SEPTEMBRE

Nous commençons l'année vinicole au mois de septembre, parce qu'en la commençant, comme on le fait ordinairement, par le mois de janvier, on sépare les travaux de la vendange de ceux qui n'en sont que la suite ou la conséquence. Le mois de septembre doit être considéré comme le premier mois vinicole, puisque c'est lui qui ouvre les vendanges, et que les soins à donner aux vins n'en sont que la continuation.

Préparation des vases vinaires. — A l'approche des vendanges, le vigneron et le marchand de vin soigneux doivent s'occuper activement de mettre leurs vases en état de recevoir le vin. Le premier a besoin de cuves, de fûts, etc. ; le second, surtout s'il achète des vins à tirer dans la cuve, doit s'assurer également du bon conditionnement de ses tonneaux. Pour mettre plus d'ordre dans nos indications, nous allons diviser ce que nous avons à dire de ces divers ustensiles, en articles spéciaux (1).

(1) Voir, pour plus de détails, le *Manuel du Tonnelier*, par M. P. Desormeaux, H. Ott et Maigne. 1 vol. in-18 orné de figures, 3 fr., à la Librairie Roret.

Cuves. On se sert de cuves en bois et en maçonnerie. Avant d'indiquer le moyen de les disposer à recevoir la vendange, nous croyons devoir apprécier le mérite de chacune d'elles.

Cuves en bois. — Le bois des cuves doit avoir au moins 5 centimètres d'épaisseur pour une contenance de 30 hectolitres, et 6 centimètres pour celles de 50 à 60. Leur profondeur ne doit pas dépasser 2 mètres, quelle que soit leur contenance, afin qu'un homme puisse facilement la vider, et aussi parce que la fermentation serait ralentie par l'effet de la pression du liquide sur lui-même.

Toutes les cuves doivent être établies de manière à pouvoir recevoir un faux-fond, pour empêcher l'élévation du chapeau et tenir la vendange au niveau du liquide.

Les cuves en bois ont des avantages et des inconvénients. Elles sont plus faciles à transporter, à nettoyer, à entretenir que les cuves en maçonnerie; mais elles ne peuvent ni être réchauffées, ni être conservées saines comme les cuves en maçonnerie.

Il est utile de remplacer les cercles en bois par des cercles en fer; car, avec les premiers, il faut qu'elles en soient entièrement couvertes, de telle sorte que si une fuite se déclare, on ne peut voir facilement d'où elle provient, et il est difficile d'y remédier. Avec cinq ou six cercles en fer qu'il faut pour garnir une cuve, ces inconvénients n'ont pas lieu.

Au lieu d'évaser les cuves, c'est à dire de les faire plus larges dans le haut que dans le bas, il est bien préférable de faire le contraire, c'est à dire de rétrécir l'ouverture et d'élargir le fond ; parce que quand la fermentation se déclare et que le chapeau s'élève,

il se resserre, devient plus solide et garantit mieux le vin du contact de l'air.

Cuves en maçonnerie. — Il y a des cuves en pierres, en briques et en moellons. Les meilleures, à notre avis, sont celles en briques, recouvertes d'un bon ciment romain. De même que les cuves en bois, leur profondeur ne doit pas dépasser 2 mètres.

Il faut bien se garder de mettre de la vendange dans une cuve faite comme un mur ou comme de la maçonnerie ordinaire, car le vin contracterait un goût qui le rendrait invendable. Quand la cuve est faite avec de la chaux, le plâtre est mauvais, on enduit toute la surface intérieure avec du ciment de briques auquel on a ajouté un peu de ciment romain. Cet enduit doit avoir au moins 3 centimètres d'épaisseur, et être brut et non poli, afin de pouvoir le recouvrir d'un second enduit qu'on y applique avant qu'il soit sec, sans quoi il n'y adhérerait pas. On peut ajouter un peu de sel gris, afin qu'il sèche moins vite, ce qui empêche les gerçures et contribue à sa solidité. Ce dernier enduit doit être repassé et tassé à la truelle, pour le polir et lui donner de la dureté. Si l'on aperçoit des gerçures, on les rebouche en appuyant la truelle.

Les matières de l'enduit se combinent quelque peu avec le vin la première année ; mais nous avons la certitude qu'on empêchera tout mauvais goût en appliquant au pinceau une couche imperméable de silicate de potasse. Ce sel, qui a la composition du verre soluble, doit être dissous dans deux fois son poids d'eau. Cette dissolution marque 35° à l'aréomètre Baumé ; il suffit ensuite de l'étendre de deux fois son volume d'eau pour obtenir le degré le plus convenable à son durcissement. On badigeonne,

à deux reprises, les parois de la cuve comme on le ferait d'un mur sur lequel on étendrait de la chaux, pour obtenir une épaisseur suffisante capable de résister au choc de la vendange qu'on y verse.

Réchauffement des cuves. — Dans les années où le raisin n'est pas assez mûr, où la vendange est froide, la fermentation se fait attendre et le vin perd de ses qualités. Il est donc prudent de stimuler la fermentation, soit en jetant dans le moût froid du moût que l'on a fait bouillir avec ou sans la râfle, et en réchauffant la cuve.

Les cuves en bois se prêtent difficilement à ce dernier travail ; pour obtenir quelques degrés de chaleur, il faut allumer des poêles plusieurs jours à l'avance et chauffer le cellier tout entier, de manière que la cuve soit elle-même chaude, ce qui a l'inconvénient de la disposer à laisser échapper le liquide. Les cuves en pierres ou en maçonnerie ne sont point exposées à cet inconvénient : on allume du feu dans l'intérieur et on les chauffe comme l'on veut. On peut même ménager au-dessous une sorte de fourneau où l'on allume du feu pour les chauffer pendant tout le temps nécessaire à porter la masse de vendange à un degré de chaleur convenable. (On peut s'assurer du degré de chaleur en tirant du liquide par le robinet dont il va être question).

Dans les cuves en bois comme dans les cuves en maçonnerie, il faut placer un robinet pour le soutirage. Dans les cuves en bois, rien n'est plus simple ; mais dans celles en maçonnerie, il faut loger dans les parois de la cuve un fort tuyau en étain, à l'extrémité duquel on place ce robinet.

Préparation et nettoyage des cuves. — Avant de placer la vendange dans les cuves, il faut les net-

toyer avec soin. On devra donc commencer par abreuver celles en bois, puis les laver à l'eau de chaux, et si elles ont un goût de moisissure, les lotionner avec de l'acide sulfurique étendu d'eau, puis passer un lait de chaux, et ensuite de l'eau salée presque bouillante, pour terminer par un lavage à l'eau froide. Quant aux cuves en maçonnerie, il faut les laver à l'eau bouillante ou avec un lait de chaux, puis avec de l'eau chaude et de l'eau froide. Si elles sont moisies, on n'emploiera pas l'acide sulfurique, qui les détériorerait, mais la potasse, l'eau chaude ensuite et l'eau froide.

Préparation et nettoyage des tonneaux. — Il est de la plus haute importance de nettoyer avec le plus grand soin les fûts, seaux, bachoues, ballonges, hottes, pressoirs et autres ustensiles, si l'on veut éviter les altérations qui s'ensuivent quand on a négligé de s'assurer de leur propreté et qu'ils n'ont pas de mauvais goût.

Tonneaux neufs. — Les fûts sont ou neufs ou vieux. S'ils sont neufs, ils sont sujets à donner le goût de bois au vin qu'ils renferment, s'ils n'ont pas été bien lavés au préalable. Cela provient de ce que le liquide dissout le tannin et la résine particulière contenus dans les douves. Il faut donc, pour éviter cet inconvénient, opérer comme suit :

1° Laver le fût avec quinze à vingt litres d'eau bouillante, dans laquelle on a fait dissoudre 500 gr. de sel gris ; on bondonne et l'on agite le fût en tous sens, on laisse séjourner cette eau un jour dans le fût, et l'on rince ;

2° Laver avec de l'eau froide, qu'on laisse séjourner encore un jour ;

3° Le lendemain, on verse un litre ou deux de vin chaud qu'on met ensuite dans de la boisson ou du vin de peu de valeur. — S'ils sont destinés à loger des grands vins rouges, on humectera leurs parois intérieures avec un demi-litre de vieille eau-de-vie d'Armagnac, en ayant soin d'agiter afin que toutes les parties soient bien imprégnées.

Nous dirons en passant, que l'on ne doit pas soutirer un vin fin dans un fût neuf ; il faut se servir, à cet effet, d'un fût qui a déjà contenu du vin de bon goût. On y fait le soutirage, et si l'on n'a qu'une pièce à soutirer, on la transvase de suite dans le vieux fût, à l'aide d'une cannelle à tube, afin d'éviter l'évaporation et le déchet.

Quand on n'a que des fûts neufs pour loger les vins fins, il faut les préparer avec soin comme nous venons de l'indiquer.

Si l'on emploie des fûts vieux de bon goût, il n'y a rien à faire qu'à y passer de l'eau bouillante, à les rincer ensuite à l'eau froide, ou mieux avec du vin chaud ; mais s'ils sont moisis ou aigres, ou qu'ils aient un mauvais goût quelconque, on doit les préparer d'une manière toute spéciale.

Pour s'assurer de l'état intérieur d'un tonneau, on y descend une bougie de quatre à cinq centimètres de long, que l'on place dans un *visiteur*, sorte de bougeoir armé d'une longue tige terminée par un anneau (*voir notre Catalogue général des ustensiles de cave*) ; si cette bougie s'éteint, c'est que le fût est aigre ; si elle se maintient, on voit très distinctement si le tonneau est couvert de moisissure. L'odorat complète la visite.

Tonneaux aigres. — Si le fût est aigre, il faut y verser cinquante litres d'eau bouillante et y jeter

500 gr. de chaux vive et 100 gr. de potasse. On roule le fût deux fois par jour, pendant quatre jours, et on jette cette eau ; on rince ensuite à l'eau froide, qu'on laisse encore séjourner quelques heures ; on fait égoutter et on remplit.

Tonneaux moisis. — Si le fût est moisi ou a tout autre mauvais goût, on doit y verser d'abord un demi-litre d'acide sulfurique avec dix litres d'eau ; rouler, laisser reposer quelques heures ; puis rouler de nouveau et y ajouter dix litres d'eau, 300 gr. de chaux et 100 gr. de potasse, et laver, comme il est dit ci-dessus, en ayant le soin de mettre une chaîne dedans, qu'on retient au dehors avec une corde nouée au-dessus de la bonde, afin de pouvoir la retirer. On vide cette eau. Cela fait, on passe encore de l'eau bouillante, puis de l'eau froide ; on fait égoutter pendant vingt-quatre heures, et on met le nez sur la bonde. Si le fût est encore de mauvais goût, il faut le rejeter ; dans le cas contraire, on soutire dedans.

Désinfection des tonneaux ayant contenu du rhum, de l'absinthe ou du vermouth. — Versez par la bonde :

Sel marin	100 gram.
Peroxyde de manganèse en poudre fine............................	100 gram.
Acide sulfurique du commerce....	1 litre.
Eau bouillante	20 litres.

On bondonne solidement et on agite en tous sens.

Le lendemain, on doit, pour éviter la force expansive des gaz qui se sont formés, retirer la bonde avec précaution. On fait écouler le liquide contenu dans le fût, on rince à plusieurs eaux froides.

Dans le cas où le fût conserverait encore du goût, il faudrait recommencer un lavage avec un demi-litre d'acide sulfurique et dix litres d'eau froide ; on rince enfin à grandes eaux.

Il y a une erreur fort accréditée parmi les vignerons, c'est que la fermentation enlève tous les mauvais goûts de fût. Cela est vrai jusqu'à un certain point. En effet, quelques fûts moisis légèrement perdent ce mauvais goût quand on y fait fermenter de la vendange ; mais le vin contracte ce goût plus ou moins, et souvent il est tellement altéré par ce fait, que si le fût est guéri, le vin est gâté. Le remède est pire que le mal.

Fabrication du vin. — Nous ne pouvons donner ici aucune indication sur la fabrication du vin. Nous renvoyons le lecteur au mois d'octobre où il trouvera quelques considérations qui y sont relatives. Cette matière est trop étendue pour être traitée dans ce petit ouvrage. On fera donc bien de se procurer le *Manuel de l'Amélioration des Liquides* (1), si l'on désire avoir plus de renseignements.

Nous nous bornerons à dire que si, par suite de l'incomplète maturité du raisin, on prévoit que le vin n'aura pas assez de couleur, il suffira d'ajouter par hectolitre de moût dans la cuve, de 2 à 3 litres de « *Teinte bordelaise* ». Ce genre de colorant, qui est identique à la couleur du raisin et qui est permis par des ordonnances royales, se marie complétement avec le vin durant la fermentation et fait corps avec lui. (Voir page 219 du *Travail des Boissons*, 3e édition, la circulaire ministérielle du 18 octobre 1876, relative à la coloration artificielle des vins) (2).

(1) Un vol. in-18, 3 fr., à la Librairie Roret.
(2) Un vol. grand in-18, 4 fr., à la même librairie.

Avantages des grands tonneaux. — Les grands tonneaux ont un avantage immense sur les petits pour la conservation du vin. On sait qu'un fût de la contenance de 228 hectolitres occupe moins d'espace que 100 de 228 litres. La déperdition est moins grande aussi. On trouvera dans le *Manuel de l'Amélioration des Liquides*, cité plus haut, des détails précis à ce sujet. Nous engageons nos lecteurs à le consulter.

Vins en fûts. — Les vins en fûts ne réclament, pendant ce mois, ni autant de soins, ni autant de surveillance que pendant les mois de chaleurs. Il suffira de les visiter de temps en temps, afin de s'assurer si les fûts sont pleins et s'ils ne sont pas en danger de coulage. Les altérations qui surviennent également pendant les mois de juin, juillet et août, vont s'affaiblissant et finissent même par disparaître tout à fait.

Vins en bouteilles. — Les vins en bouteilles, comme ceux en fûts, qui ont traversé l'été sans altération, sont également hors de danger.

On peut déjà à cette époque, vers la fin du mois, et surtout si la température s'est abaissée, commencer à mettre en bouteilles les vins dont la maturité est complète et qui menaceraient de *vieillarder* ou de rancir. Il ne faut pas hésiter à les empoter. Dans le cas contraire, on peut ajourner au mois suivant ; de cette manière, on sera plus certain que ces vins déposeront moins, ou qu'ils ne déposeront même pas s'ils sont consommés dans les délais ordinaires, c'est à dire d'un an à deux.

Nous ne saurions trop recommander une grande propreté des bouteilles, et le choix de bons bouchons, qui doivent entrer avec assez de difficulté

pour obtenir une fermeture hermétique. Il faudra placer les bouteilles sur le flanc, dans un endroit frais et à l'abri de tout courant d'air. Il est utile de goudronner les vins en bouteilles s'ils doivent rester longtemps en cave, afin de les défendre des vers et des cloportes.

Soutirage des vins malades. — Si des vins ont contracté une dégénérescence quelconque et qu'ils soient sur un dépôt un peu considérable, il est facile de s'en assurer en plongeant dans le fût un bâton du diamètre du pouce ou de 2 à 3 centimètres ; s'il y a du dépôt, disons-nous, il en restera à l'extrémité qui aura touché le fond du tonneau, et l'on pourra se rendre compte à peu près de son épaisseur et de sa nature. Dans ce cas, il faudra immédiatement soutirer ce vin et le traiter selon le genre d'altération qu'il aura, en suivant les prescriptions que nous donnons plus loin, à la deuxième partie de cet ouvrage.

OCTOBRE

Vin en cuve. — Nous supposons qu'on connaît les soins principaux à donner au vin en cuve, autrement, nous renverrions le lecteur au *Manuel de l'Amélioration des Liquides*, qui traite de cette matière assez longuement pour diriger les plus novices.

Quand votre vendange est foulée, votre cuve remplie, placez des planches propres sur la masse, et faites-les submerger d'un centimètre environ, à l'aide de grosses pierres, pour que le moût immerge le marc. Cela fait, couvrez votre cuve avec une toile en plusieurs doubles pour éviter l'introduction des impuretés, empêcher le contact de l'air, et abandonnez la cuve à elle-même pendant huit ou dix jours.

On doit, afin d'éviter le contact de l'air, laisser 10 centimètres de vide entre le niveau du liquide et les bords de la cuve. Cet espace étant rempli par le gaz acide carbonique, l'acescence n'est pas à craindre.

Après cette époque, la fermentation est à peu près terminée, à moins que l'année soit froide et humide, ou que l'on opère sur de la vendange très sucrée, comme dans le Midi. Dans ce cas, consultez l'ouvrage ci-dessus, afin de faire le nécessaire pour hâter la fermentation, pour éviter que le vin s'acétifie soit en cuve, soit même ultérieurement. Donc, après ce temps, on peut soutirer le vin et le mettre en tonneaux.

Règle générale : on ne doit soutirer les cuves que lorsque le moût n'indique plus au *pèse-moût* ou *gleucomètre*, que un ou deux degrés de sucre.

Si vos tonneaux ne sont pas prêts, si une cause quelconque vous prive de la faculté d'entonner, vous pouvez sans inconvénient laisser le vin pendant trois semaines, et plus, dans la cuve, mais à la condition de la couvrir ou de la fermer presque hermétiquement. N'oubliez pas cependant que le gaz acide carbonique qui se forme doit pouvoir s'échapper, et à cet effet, laissez quelques issues, soit entre les planches, soit en pratiquant des ouvertures dans le faux-fond.

Plus le moût est sucré, plus, en général, la fermentation est lente ; cela tient à ce que plus il y a de sucre, moins il y a de ferment : c'est ce qui fait que dans le Midi on laisse fermenter pendant un mois, tandis que dans le Nord la fermentation est terminée en trois ou quatre jours.

Le vin dont la fermentation dans la cuve n'a pas été assez prolongée, retient plus de lie, se clarifie

plus difficilement, est sujet à devenir gras ou amer. Cela tient à ce que n'ayant pas séjourné assez longtemps sur la rafle, il n'a pu en extraire assez de tannin.

Le vin de pressoir doit se mêler à la mère-goutte dans deux cas : quand il ne s'agit que de vin ordinaire, parce qu'il concourt à sa conservation en apportant des matières extractives qui le préservent des diverses maladies auxquelles il est sujet, ou, quand la vendange n'est pas mûre, parce que, dans ce dernier cas, il renferme certains acides qui ont la même propriété. — S'il s'agit de vin fin, de vin dit de rôti même, on peut séparer le vin de pressoir. Cependant, nous devons dire que si le vin perd un peu de son agrément, pendant la première année, il se conserve mieux et est moins sujet aux altérations.

Le vin de pressoir et celui qui a séjourné longtemps sur la vendange, ont un goût de rafle désagréable ; on les en débarrasse facilement par un collage à la *gélatine œnanthique* (voir le prix courant des produits œnologiques à la fin de l'ouvrage).

Entretenez vos fûts toujours pleins, vous éviterez de l'évaporation, les mauvais goûts, la formation de l'acide acétique, etc.

Si vous avez à transporter du vin dont la fermentation n'est pas complète, soutirez-le dans des fûts fortement soufrés, à raison de deux centimètres de *mèche sulfurée* par hectolitre (1). Il sera bon d'y ajouter 20 à 25 grammes par hectolitre de *Conservateur œnanthique;* ce produit est à base de *tannin* qui conserve le vin au même titre que l'alcool.

Si vous avez du vin aigri dans la cuve, comme ce n'est d'ordinaire que la partie supérieure qui est al-

(1) Voir la Liste des produits œnologiques à la fin du volume.

térée, enlevez tout ce que vous pourrez avec un siphon, puis soutirez la partie inférieure non acide. Jetez la couche supérieure du marc et ne conservez au pressurage que celle qui est intacte. Quant au vin aigre, soutirez-le dans un fût soufré et introduisez-y la préparation des vins malades, dite *anti-aigre* (1).

Vins vieux en cercles. — Ne mettez jamais les vins nouveaux, dont la fermentation n'est pas terminée, près des vins vieux ; cela suffit souvent pour susciter un mouvement de fermentation dans ceux-ci, les troubler et même y déterminer quelques altérations tôt ou tard. Eloignez également de vos vins tout ce qui est susceptible de fermentation putride : les pommes de terre, racines de toutes sortes, bois, etc., ce sont autant de causes de dégénérescence.

Si un vin vieux *travaille* (fermente), soutirez-le promptement dans un fût méché (soufré) ; s'il est trouble, collez-le avec 25 ou 30 grammes de *poudre anglaise* par 228 litres (2), et non avec des blancs d'œufs ou de la gélatine non épurée, car vous pourriez lui donner une maladie incurable.

Vins en bouteilles. — Octobre est une mauvaise époque pour mettre le vin en bouteilles ; ne le faites donc que si vous y êtes obligé, par un temps sec et clair, et après quinze jours de collage à la *poudre anglaise.* S'il pleut, si le vent souffle de l'ouest ou du sud-ouest, attendez.

Altérations et maladies du vin. — Si le vin en bouteilles devient malade, se trouble ou fermente, n'y touchez pas ; attendez le mois de décembre. Cependant, s'il est amer, c'est le moment de le guérir ; versez ce vin dans un fût avec le dépôt qui est dans la bouteille, et ajoutez 15 à 20 litres de bon vin

(1, 2) Voir la Liste des produits œnologiques à la fin du volume.

nouveau par 100 litres de vin vieux ; agitez le tout, laissez reposer un mois et collez avec la *poudre anglaise;* puis, après clarification, remettez en bouteilles. Si le vin était encore amer après un mois, il faudrait y ajouter la préparation pour les vins amers (1), coller et ajouter 1 litre de cognac.

Le peu de vin nouveau qu'on ajoute vieillit promptement, surtout si l'on y a ajouté le dépôt. Si le vin vieux est de bonne qualité, ajoutez-y un bouquet de Pommard si c'est du Bourgogne, ou un extrait de Bordeaux, si c'est du Bordeaux. Cette addition rendra au vin tout son bouquet, ou lui en donnera s'il n'en avait pas.

Nous avons remarqué que presque tous les vins malades ou altérés perdaient leur bouquet et leur sève ; il est donc indispensable de les leur rendre en ajoutant des sèves ou bouquets artificiels qui raniment les sèves et bouquets naturels.

Si l'on a du vin amer en fût, il suffit d'y ajouter la même quantité de vin nouveau. Si c'est du vin ordinaire de peu de valeur, si l'amertume est telle que le vin en soit désagréable, il faut y ajouter la préparation des vins amers et, au besoin, couper ce vin par moitié avec du vin nouveau dont la fermentation n'est pas encore terminée, ou même le rejeter sur le marc en ajoutant 2 kilog. de sucre par hectolitre, pour déterminer une bonne fermentation.

La préparation des vins amers réussit toujours, même sur des vins fins ; car bien souvent nous avons eu l'occasion de l'employer sur des Château-Lafitte, Château-Margaux, des Vougeot, Pommard, etc., et les vins se sont rétablis en moins de trois semaines.

(1) Voir le traitement des *Vins malades* à la deuxième partie de cet ouvrage.

Il arrive fréquemment que, par suite de la mauvaise fabrication, le vin devient aigre aussitôt entonné. Quand pareil accident arrive, il faut, s'il y a encore un peu de fermentation, ajouter au moins un kilogramme de bon sucre par hectolitre pour la ranimer, ajouter 1/2 litre d'alcool et attendre la clarification. S'il est encore aigre, on le traitera par la préparation des *vins aigres* et en le collant et soutirant dans des fûts soufrés.

Couleur des vins. — La couleur est sinon indispensable, du moins utile. Elle flatte l'œil et donne au vin plus de velouté et plus de saveur. Il faut donc s'efforcer de l'obtenir en écrasant la vendange. *L'habit ne fait pas le moine, mais il le pare.* Que de gens dont on ne salue que l'habit ! Que de vins qui n'ont pour toutes qualités que leur couleur ! Nous n'insistons pas davantage sur les avantages qu'offre la couleur du vin au point de vue commercial ; persuadé que les producteurs sauront comprendre et sauvegarder leurs intérêts.

Plus le vin reste longtemps dans la cuve avec la rafle, plus il prend de couleur. Dans les années où la couleur fait défaut, on l'obtient à l'aide *de la teinte bordelaise* dont l'efficacité est reconnue, soit pour colorer, soit pour fortifier, soit pour dégraisser et conserver le vin. Cette teinte, l'une des meilleures et des plus salubres qui existent, est autorisée par des Ordonnances royales datant du siècle dernier et qui n'ont jamais été abrogées. Il en faut 1 à 2 litres environ par hectolitre de vin rouge, et le double pour les vins factices de seconde cuvée. (Voir page 65 du *Manuel de l'Amélioration des Liquides* la circulaire ministérielle relative à la coloration artificielle des vins, en date du 18 octobre 1876).

NOVEMBRE

Vin nouveau. — Le vin nouveau doit être considéré comme *fait* à cette époque ; car toute fermentation sensible a cessé. Dans divers vignobles on a commencé les expéditions et tout doit se borner à soigner les envois, à s'assurer si l'enfûtage est bon et s'il n'a pas eu lieu dans des tonneaux gâtés ou de mauvais goût. Dans ce dernier cas, il faut traiter le vin comme il est dit à la deuxième partie de cet ouvrage : « *Traitement, conservation et coupage des vins nouveaux.* »

Pour conserver au vin toutes ses qualités, on doit veiller avec le plus grand soin à ce que les tonneaux soient toujours exactement pleins, et si l'on s'aperçoit qu'il y a du vide, il faut chasser l'air qui s'est introduit sur le liquide, s'il est vicié et imprégné de gaz acides. On le chasse au dehors en soufflant avec un soufflet dont on introduit la douille par la bonde, mais sans toucher au liquide. Cela fait, remplissez avec un vin de même qualité, s'il s'agit de vin de garde et au-dessus de l'ordinaire, et frappez doucement autour de la bonde pour faire monter les *fleurs* qui sont fixées au fût et les faire sortir par la bonde.

Le ouillage est un soin que l'on ne doit pas négliger ; plus il manque de liquide, plus l'évaporation est rapide ; car elle augmente en raison des surfaces exposées à l'action de l'air contenu dans le tonneau. S'il manque un litre dans le premier mois, il en manquera trois dans le second.

On doit débonder de temps en temps les fûts, afin de s'assurer si le vin ne travaille plus ; car l'accu-

mulation du gaz pourrait déterminer des fuites et par suite la perte du liquide.

Vins vieux. — Les vins vieux réclament peu de soin à cette époque ; il faut seulement les remplir avec toute l'exactitude nécessaire pour qu'il n'y ait jamais plus d'un à deux verres de vidange dans les fûts.

Dans les caves humides, souvent les cercles se moisissent à cette époque ; il est nécessaire d'en faire remplacer une partie. Il faut s'assurer si cette précaution n'est pas utile et si l'on peut attendre que les gelées soient venues pour pratiquer le soutirage ainsi devenu nécessaire.

Si le temps est froid et le ciel pur, on peut commencer le collage des vins vieux destinés à être mis en bouteilles.

Il y a des gens assez peu soigneux pour négliger le collage des vins de bouteilles, c'est une faute très grave ; car ceux qui n'ont pas été collés se conservent moins bien, ne sont jamais limpides ; ils n'ont pas de bouquet ou en ont moins, et ils déposent toujours. Il faut donc coller, et coller avec des substances qui atteignent convenablement le but. Les colles qui réussissent le mieux sont la *poudre anglaise* (cette poudre a été récompensée aux Expositions de Saint-Dizier, 1862, de Lyon, 1873, de Marseille, 1874, pour ses propriétés exceptionnelles), la *poudre des vins de Bordeaux* et la *poudre des vins du Midi* (1). Ne collez jamais les vins vieux avec la gélatine ni avec les blancs d'œufs ; ce moyen de clarification cause parfois la perte des bons vins et surtout des vins vieux ; à plus forte raison, rejet-

(1) Voir la Liste des produits œnologiques à la fin de cet ouvrage.

tez le sang frais et une foule d'autres ingrédients. Au surplus, si vous voulez connaître à fond tout ce qui touche à la clarification des vins, consultez le *Manuel de l'Amélioration des Liquides* (1).

Un vin, quelles que soient du reste ses qualités et sa constitution, n'est jamais un vin de bouteille ni un bon vin s'il n'a pas du bouquet et de la sève. Il faut non seulement que le vin de bouteille soit généreux et fortifiant, il faut qu'il soit agréable et parfumé. Un vin sans bouquet, ne possédant que l'arôme générique des vins ordinaires, n'est pas digne de figurer sur une table de gourmets. Cadet de Vaux a dit : « Si un vin n'a pas de bouquet, donnons-lui en un... L'art s'entend parfaitement à les composer. Laissons les gourmets s'extasier sur les bouquets de la nature, comme s'ils étaient autres que ceux de l'art... Combien de ces gourmets-là tromperaient la maîtresse de maison !... »

Le bouquet et la sève des vins ont préoccupé de tout temps les œnologues et les dégustateurs. Lenoir, dans son *Traité de la Culture de la vigne,* dit :

« ... Quant à l'arôme (le bouquet et la sève), il ne manquera pas aux bons vins, soit que le sol le donne naturellement, soit qu'on l'*ajoute.*

« Je sens que ce mot sonnera mal à beaucoup d'oreilles ; cependant, pour peu qu'on y réfléchisse, on s'apercevra de suite que de toutes les additions qu'on peut se permettre de faire aux vins, et l'on s'en permet beaucoup, c'est certainement celle qui changerait le moins les proportions naturelles des principes constituants du vin.

« Cet arôme n'imitera jamais celui des grands vins, produits par les terrains (et les plants) privi-

(1) Un vol. in-18, 3 fr., à la Librairie Roret.

légiés! Qu'importe, s'il est tout aussi agréable, et si surtout il est uni à une saveur aussi parfaite ?

« Mais ce ne sera plus du vin naturel! A cela on peut répondre par une observation bien simple, et dont tout le monde peut apprécier la justesse : c'est que tout vin prend dans le tonneau où on le renferme, dix fois, cent fois peut-être plus de matière extractive du bois, qu'il ne faudrait y ajouter d'une substance quelconque pour lui communiquer un arôme très prononcé. »

Ces bouquets, on les trouve maintenant tout faits; il y a des œnologues qui les vendent tout préparés, et personne ne se plaindra de ce que la chimie œnologique met à la disposition des amateurs de bons vins, le *bouquet de Pommard*, le *bouquet ou extrait de Bordeaux*, la *sève de Médoc*, *de Champagne*, *des vins blancs vieux*, *de Sillery*, *etc.*

Il y a beaucoup de vins sans bouquet ; il y en a dont le bouquet ne se développe que très tard et selon qu'ils sont plus ou moins alcooliques et colorés. La science a donc fait une chose utile en créant des préparations dont une ou deux cuillerées suffisent pour vieillir de trois ou quatre ans ces vins, sans les rendre moins bienfaisants ; (nous avons bu plusieurs fois d'un seul trait la dose nécessaire à parfumer une pièce de vin, et cela ne nous a pas plus incommodé que de prendre une cuillerée de confiture).

Vins en bouteilles. — Les vins en bouteilles ne réclament en ce mois d'autres soins que la visite des bouchons, afin de s'assurer si la pourriture et les vers ne les ont pas endommagés. On remplace ceux qui sont défectueux, et on les goudronne s'ils ne le sont pas. Pour les vins fins, nous recomman-

dons le capsulage à l'aide des capsules métalliques qui sont le plus sûr moyen d'empêcher la destruction des bouchons.

Si l'on avait du vin amer, il serait encore temps de le traiter comme nous l'avons dit dans le mois précédent. Seulement, comme on pourrait déjà se procurer de la lie fraîche, on peut s'en servir pour les vins communs au lieu de vin nouveau. 8 à 10 litres par hectolitre sont suffisants.

Pour plus amples renseignements se reporter au *traitement des vins malades,* indiqué à la deuxième partie de cet ouvrage.

Cidre (1). — Voulez-vous faire de bon cidre, du cidre qui sera recherché et se vendra trois fois le prix du cidre ordinaire, qui se conservera sain pendant des années ? Si oui, opérez comme il suit :

Rejetez les pommes pourries, écrasez les bonnes avec soin, pressez-les pour en extraire le suc, mais sans ajouter d'eau, et enfûtez dans des vases sains. N'ajoutez de l'eau que pour faire une boisson pour l'usage domestique et utiliser le marc qui contient encore du mucilage et un peu de suc. Pour donner de la force à cette boisson, on peut ajouter 10 à 15 kilog. de sucre brut ou cassonade, ou mieux de *sirop de cannes préparé*, par hectolitre d'eau employée et 25 grammes de *Conservateur œnanthique.* Ainsi fait, le cidre se conservera aussi longtemps que le vin, en prenant quelques précautions que nous indiquerons dans le cours de cet ouvrage.

(1) *Manuel du Fabricant de Cidre et de Poiré*, contenant les moyens d'imiter, avec le suc de pomme ou de poire, le Vin de raisin, l'Eau-de-Vie et le Vinaigre de vin, par MM. Dubief et F. Malepeyre. 1 vol. orné de figures, 2 fr. 50 c., à la Librairie Roret.

L'addition d'eau rend le cidre louche et le pousse à la fermentation acéteuse ; c'est pourquoi il surit aux premières chaleurs ou aussitôt qu'il est en vidange.

L'addition indiquée ci-dessus de 25 grammes de « Conservateur œnanthique » l'empêchera de fermenter et facilitera le collage à l'aide de la « *poudre anglaise* ».

Distillation des marcs. — On commence à distiller les marcs de raisin. Cette opération se fait généralement dans des appareils grossiers et incomplets. Il est impossible d'obtenir des eaux-de-vie neutres avec de tels ustensiles et des procédés aussi barbares que ceux que l'on emploie.

Pour retirer du marc de raisin des eaux-de-vie de bonne qualité, il faudrait distiller soit à la vapeur, soit au bain-marie et extraire les huiles essentielles qui infectent ces eaux-de-vie. Si l'on ne peut procéder par la vapeur ou au bain-marie, il faut au moins extraire les huiles essentielles. A cet effet, on doit opérer oomme il suit :

Pour 100 litres de petites eaux ou eaux-de-vie à 30 ou 35° centésimaux, prenez :

Chaux vive..................	300 gram.
Eau	3 litres.

Délayez la chaux dans l'eau, ajoutez-y quelques litres de petites eaux pour en faire un lait de chaux, jetez le tout dans les 100 litres de petites eaux et agitez pour opérer le mélange; laissez en repos pendant 24 heures. Le but de cette opération est de faire séparer les huiles essentielles de l'eau-de-vie et de les faire monter à la surface. Cela fait, on les enlève en promenant une poignée de plumês sur le liquide.

Quand elles sont bien imprégnées d'huile, on les presse entre les deux doigts et on recueille cette huile dans un vase pour la vendre. Nous l'achetons au prix de 40 à 50 francs le kilogramme, selon le degré d'épuration. On peut aussi en recueillir, pendant la distillation, à l'aide d'un récipient florentin; la séparation se fait alors toute seule.

A l'aide de ce moyen, on obtiendra une eau-de-vie bien supérieure en qualité et d'une vente plus facile. On peut obtenir des résultats bien meilleurs ; mais nous ne pouvons nous étendre d'une manière suffisante ici pour les exposer clairement, aussi nous renvoyons ceux qui auraient besoin d'étudier cette matière à fond, au *Manuel de l'Amélioration des Liquides.*

Altérations et maladies des vins. — Les vins vieux qui ont résisté jusqu'à ce jour, passent ordinairement l'hiver sans s'altérer; il n'en est pas de même des vins nouveaux qui sont plus ou moins infectés de mauvais goûts résultant du mauvais envaisselage. C'est tantôt le goût de pourri, de moisi, tantôt le goût de rance ou de bois, etc., qui les atteint. Aussitôt qu'on s'aperçoit qu'un vin est *fûté*, il faut immédiatement le soutirer dans un autre fût méché (soufré) et le coller avec la poudre *épurative*, et si le goût est intense, recourir à la préparation des vins fûtés ou moisis. Cette préparation enlève indistinctement tous les goûts de fût les plus caractérisés; nous avons vu guérir par ce procédé des vins que nous avions cru être perdus sans ressource.

Quelques œnologues prescrivent l'emploi de l'huile d'olive, à la dose de 250 grammes par hectolitre de vin moisi ; mais nous avons eu lieu, bien souvent, de nous convaincre que ce moyen est inefficace,

n'équivaut même pas à un collage à la *poudre épurative*, et cause beaucoup d'embarras.

Pour compléter le traitement, on colle à nouveau avec la *poudre épurative* et on ajoute un des bouquets ou sèves dont nous avons parlé plus haut. On s'en trouvera très bien ; mais il ne faut alors en user qu'après que le vin a perdu son mauvais goût en entier ou à peu près.

La graisse se déclare souvent aussi immédiatement après la cessation de la fermentation vive ; de tous les moyens indiqués pour guérir cette altération, aucun ne nous a réussi aussi complètement et aussi rapidement que la préparation dite *anti-gras*. On colle le vin avec cette poudre, on agite vivement, le lendemain on recommence d'agiter, on colle avec la poudre anglaise et on laisse reposer.

Après clarification, on soutire dans un fût où l'on a brûlé un peu de *mèche sulfurée*. Il faut toujours soutirer, en le battant avec un fouet à colle, du vin gras qui est sur sa lie avant de le traiter ; car elle lui donnerait mauvais goût, le rendrait plus difficile à guérir et plus long à se clarifier.

Ce n'est guère qu'un mois après que le vin est tiré de la cuve que l'on peut se faire une idée à peu près exacte de sa couleur et de ses qualités. S'il est bon et bien coloré, il faut attendre du temps le développement de ses qualités ; mais s'il est peu coloré, et que l'acide domine, on peut encore, pendant que la fermentation sourde se poursuit, remédier à ces vices naturels.

Pour augmenter la couleur, il suffit d'y ajouter un à deux litres de *teinte bordelaise* par hectolitre. Cette addition, loin d'être nuisible, ne fera que vieillir le vin, et la fermentation sourde assimilera

la partie sucrée qui profitera encore à la masse.

Nous savons que certains marchands de vin ont toujours en réserve des jus de fruits et ils en mettent quelque peu. Cette addition est des plus mauvaises, et la couleur qui en résulte est violette ou bleue et se précipite au premier collage.

Quant au vin que l'on croit contenir trop d'acide, il faut le viner immédiatement avec de l'alcool de vin, à défaut avec du 3/6 de betteraves ou de grains, *triple rectification*, dans la proportion la plus forte qu'il puisse supporter, économiquement parlant.

DÉCEMBRE

Vins nouveaux. — C'est en décembre que l'on commence à soutirer les vins nouveaux et à les coller ; c'est aussi à cette époque que commencent les grandes expéditions. Nous allons examiner chaque opération, le soutirage et le collage, séparément, pour conserver plus de clarté et de précision dans nos indications.

Soutirage et ouillage. — Il faut, comme dans le mois précédent, continuer de remplir tous les quinze jours les fûts qu'on ne veut pas soutirer de suite.

Si rien ne vous presse, laissez encore vos vins sur lie ; mais s'ils sont limpides, s'ils ont un goût de terroir ou de fût, s'ils sont durs et verts, si vous pressentez qu'ils puissent subir un mouvement de fermentation, soutirez-les de suite.

Une addition de 25 grammes de *Conservateur œnanthique* par hectolitre leur fournira le tannin nécessaire à leur clarification et à leur conservation en éliminant les matières étrangères qui resteraient en suspension.

Il existe des localités où l'on croit que le soutirage affaiblit le vin et que la lie le conserve ; il y a même bon nombre de vignerons, tant il est vrai que l'on s'habitue aux plus détestables choses, qui préfèrent le vin qui a le goût de lie à celui qui est franc de toutes mauvaises odeur et saveur.

Nous avons combattu de tout temps ce préjugé si généralement répandu dans certaines contrées, et nous avons démontré par la pratique que rien n'était plus absurde que cette routine ; mais il n'en est pas moins utile que nous le combattions ici, car il est probable qu'il n'est pas près de cesser.

Il est très facile de se convaincre que la lie n'est pas de nature à *alimenter*, ni à conserver le vin. En effet, de quoi se compose-t-elle ? De tartre, de matière végéto-animale, de matières étrangères au vin, telles que de la terre, de la matière colorante non dissoute par l'alcool, ou rejetée par la fermentation ; de ferment décomposé, etc., toutes choses qui s'altèrent et se putréfient avec le temps. La lie est donc l'impureté du vin, ses excréments, pour ainsi dire ; comment donc expliquer que le vin puisse se nourrir de ce qu'il a rejeté ? Comment même admettre que ce ne soit pas pour lui un danger continuel d'être en contact permanent avec un foyer de putréfaction ? D'ailleurs, ne sait-on pas qu'au moindre mouvement la lie se mélange au vin et qu'il est souvent, sinon impossible, du moins très difficile de le clarifier ? et que lors même il reste infecté de l'odeur de lie, si désagréable pour ceux qui ne sont pas habitués à boire ces immondices.

A l'appui de ces assertions, nous croyons devoir citer les faits suivants que tout le monde peut vérifier.

Si on perce un fût directement au-dessus de la lie et qu'on examine et déguste le vin qui coulera d'abord, on le trouvera décoloré et entaché d'un mauvais goût, comparativement à celui qu'on tirera à 20 centimètres au-dessus de la lie. Si on l'expose à l'air, il est promptement décomposé ; il jaunit, se trouble, moisit et se putréfie en quelques jours ; tandis que celui provenant des couches supérieures restera intact pendant le même espace de temps, et ne subira pas les mêmes altérations.

Au mois de février dernier, nous avions à soutirer des vins qui avaient été gras, le premier broc qui coulait était presque incolore, il avait un goût de suif ou d'huile rance insupportable, tandis que le troisième ou quatrième broc était coloré et parfaitement franc de goût.

On conçoit aisément que si une couche de vin de plusieurs centimètres d'épaisseur est altérée aussi profondément, les couches supérieures devront s'altérer de proche en proche, insensiblement, et qu'à une époque donnée, le fût tout entier sera infecté, surtout si un mouvement de fermentation vient à se déterminer ou que la lie soit mêlée au vin par suite d'un déplacement ou de toute autre cause.

Nous conseillons donc de faire ce que nous faisons nous-même en pareil cas : percer le fût le plus bas possible, mettre de côté le premier vin qui coule, afin de ne pas le mêler à celui qui est de bon goût, et ajouter à ce vin les baissières, le vin louche, etc., puis on colle le tout avec la *poudre anglaise* et on se sert de ce vin, soit comme remplissage, soit pour la consommation des domestiques. Après un mois ou deux, si on se donne la peine de comparer ces deux vins, on acquerra bien vite la certitude

qu'on a fait une bonne opération en les séparant.

C'est par les soutirages et les collages répétés, que les vins-paysans des environs de Bordeaux sont devenus potables, qu'ils ont perdu leur goût de terroir désagréable, et qu'on les fait passer dans la consommation, avec ou pour les vins de deuxième et de troisième classe.

Les vins fins peuvent rester plus longtemps sur leur lie sans en souffrir, parce qu'ils ont plusieurs années pour se purifier; aussi ne les soutire-t-on guère avant le mois de février ou de mars.

En résumé, le soutirage doit être fait aussitôt que le vin est éclairci, soit dès le mois de décembre, pour les vins ordinaires et tous ceux qui ont un goût de terroir, soit au mois de mars, au plus tard, s'ils ne sont pas clairs avant cette époque. Pour soutirer les vins, attendez, si c'est possible, que le vent soit au nord, le temps sec et clair ; mais faites en sorte de ne pas soutirer quand il est pluvieux ou humide, et que le vent souffle du sud ou de l'ouest.

Nous indiquerons plus tard le moyen de soutirer les vins fins sans laisser évaporer leur bouquet si précieux à conserver.

Tous les vins ont besoin d'être soutirés une fois par an, tant qu'ils sont dans des tonneaux; quand on tient à les avoir bien dépouillés, on doit encore les coller.

Ne déplacez pas un fût de vin sans le soutirer à nouveau, s'il y a plus de trois ou quatre mois qu'il a été soutiré, car vous vous exposeriez à mêler le dépôt au vin et à le troubler pour longtemps.

Collage et clarification des vins. — On peut déjà commencer à coller les vins qu'on destine à la vente; mais il est préférable d'attendre pour ceux qui doi-

vent rester en cave. Les vins de pressurage doivent l'être à cette époque, ou, au plus tard, en janvier, afin de pouvoir les coller en mars, immédiatement après le soutirage.

Nous rappellerons ici ce que nous avons dit déjà : qu'on doit employer pour la clarification la *poudre anglaise* (1) pour toutes sortes de vins, la *poudre des vins de Bordeaux*, la *poudre des vins du Midi* et la *poudre des vins de Bourgogne*, selon qu'on a à coller l'un ou l'autre de ces vins. Ce sont les meilleurs agents de clarification, les plus prompts, les plus sûrs et les plus économiques. Ces poudres sont préférables aux blancs d'œufs, à la gélatine et autres substances clarifiantes : 1° Parce qu'elles font cinq à six fois moins de lie. — 2° Parce que la lie étant plus pesante, plus compacte et moins volumineuse, elle ne remonte jamais dans le vin. — 3° Parce que si une pièce collée et limpide est déplacée, et que le vin soit troublé par le déplacement, il se clarifie de lui-même en 48 heures, sans qu'il soit besoin de le coller. — 4° Parce qu'un kilogramme de poudre du prix de 10 fr., remplace 7 à 800 blancs d'œufs qui coûtent de 30 à 40 fr. — 5° Parce qu'elles préviennent ou empêchent toutes les maladies du vin. — 6° Parce qu'elles conservent au vin toute sa force et sa couleur, tandis que les blancs d'œufs et les gélatines les plus réputées le décolorent et l'affaiblissent. — 7° Parce que de toutes les colles, aucune ne se prête mieux au collage du vin destiné aux expéditions. — 8° Parce que le vin peut rester sur cette colle sans inconvénients, sans avoir besoin de soutirage, pendant quatre ou cinq mois, et même davantage.

(1) Voir la Liste des produits œnologiques à la fin de cet ouvrage.

Vins en bouteilles. — Si les vins en bouteilles ont déposé ou contracté une maladie quelconque, on peut s'occuper de les soigner. Pour cela, on doit d'abord les dépoter dans un fût propre et légèrement méché. Cela fait, on procède au traitement du vin.

S'il est amer ou aigre, il faut employer les moyens que nous avons donnés au mois d'octobre, et s'il a un goût de pourri ou de moisi, suivre les prescriptions que nous avons indiquées au mois de novembre, à l'article *Altérations du vin.* Si le vin est noir ou a perdu sa couleur, il faut le traiter comme il est dit plus bas. (Voir *Altérations et Maladies du vin.*)

On peut mettre le vin en bouteilles pendant le mois de décembre, ainsi que pendant les autres mois d'hiver, par un temps froid et clair ; mais il faut l'avoir, au préalable, collé au moins quinze jours auparavant, afin d'éviter qu'il dépose.

Cidre. — Si le cidre a achevé sa fermentation, ce qui ne pourrait guère avoir lieu que pour le premier fait, qu'il soit à peu près clair et qu'on veuille le conserver presque doux, il faut le soutirer dans des fûts méchés dont l'intérieur est carbonisé ; si l'on n'a pas de ces fûts, il faut se borner à le soutirer dans un fût fortement méché, et le visiter de temps en temps afin de lui donner de l'air, et de le soutirer et mécher à nouveau, dans le cas où il viendrait à fermenter de rechef. On peut, par ce moyen, le conserver doux pendant plusieurs années, en arrêtant la fermentation par le soutirage et le soufrage, chaque fois qu'elle se déclare.

On peut commencer à clarifier le cidre fabriqué en septembre, s'il n'y a plus de mouvement de fermen-

tation; on emploie, à cet effet, la poudre anglaise de concert avec le « conservateur œnanthique ».

Distillation des marcs de pommes (1). — On retire du marc de pommes et de poires, une eau-de-vie qui a un goût *sui generis* très désagréable; on peut rendre cette eau-de-vie de bonne qualité, en employant le procédé suivant, qui convient également pour les eaux-de-vie de lie de cidre.

Autant que possible, distillez au bain-marie ou à la vapeur, pour obtenir des petites eaux à 12 ou 14 degrés centésimaux; cela fait, délayez, pour 100 litres de ce liquide, 150 grammes de noir animal, 150 grammes de poudre de charbon de bois, et mélangez en agitant le liquide. Agitez encore deux fois, à deux heures d'intervalle, et laissez reposer vingt-quatre heures au moins; soutirez et rectifiez.

Vous obtiendrez, par ce moyen, une eau-de-vie de très bonne qualité qui, étant vieillie par les moyens qui sont indiqués au *Manuel de l'Amélioration des Liquides* (2), équivaudra à beaucoup d'eaux-de-vie de vin.

Altérations et maladies des vins. — Il arrive fréquemment que les vins vieux, soit à cette époque, soit pendant les chaleurs, éprouvent une maladie provenant de l'altération de la crème de tartre qui se trouve dans leur composition; le ferment se précipite presque en totalité, et la couleur devient bleue d'avance, puis noire ensuite, si on ne porte pas de remède à cette maladie désorganisatrice.

(1) *Manuel du Fabricant de Cidre et de Poiré*, contenant les moyens d'imiter, avec le suc de pomme et de poire, le Vin de raisin, l'Eau-de-Vie et le Vinaigre de vin, par MM. Dubief et F. Malepeyre, 1 vol. orné de figures, 2 fr. 50, à la Librairie Roret.

(2) Un vol. in-18, 3 fr., à la Librairie Roret.

Les mêmes effets se produisent parfois quand on mélange un vin très coloré et très alcoolique avec un vin très faible et en dégénérescence.

Quand un vin contracte cette maladie, il lui faut porter remède le plus vite possible, car il prend une saveur très désagréable et s'acétifie promptement : alors le mal est sans remède. — Soutirez ce vin dans un fût méché et collez-le avec la *poudre anglaise*, avant le collage, vous ajouterez 50 à 100 grammes d'acide tartrique, pour ramener la couleur normale et 25 grammes de *conservateur œnanthique* par hectolitre.

Si ce traitement ne suffisait pas, il faudrait recourir à la préparation spéciale dite des *vins noirs ou tournés*, et suivre le mode de guérison des vins malades indiqué à la deuxième partie de cet ouvrage.

JANVIER

Vins nouveaux. — Les soins que nous avons recommandés de prendre pendant les mois de novembre et décembre doivent être continués en janvier. Il faut de plus, veiller à ce que les caves et celliêrs ne restent pas ouverts pendant les fortes gelées, ou fermés trop hermétiquement quand il survient quelques beaux jours.

Si les celliers restent ouverts pendant les fortes gelées, le vin peut se congéler, et si on ne leur donne pas assez d'air, la moisissure peut attaquer les cercles et les détruire promptement.

Si le vin est gelé, il faut prendre les précautions indiquées plus bas (*altérations du vin*) ; si le lieu où est renfermé le vin est humide, il faut donner

de l'air toutes les fois que le temps est clair, placer les fûts sur des chantiers élevés, nettoyer au balai la cave au moins une fois par semaine, pour détruire les champignons de moisissure et semer même un peu de chaux vive et de sable sous les fûts. En employant ces petits moyens, on conservera le vin et les cercles, et on évitera ainsi un *reliage* tous les ans.

Malgré toutes ces précautions, on doit visiter les tonneaux de temps en temps, et *sonder* les cercles qui paraissent douteux en frappant légèrement dessus, ou en les soulevant à l'aide d'un morceau de fer ; si l'on en trouvait quelques-uns de cassés, il faudrait les remplacer sans retard. — Il est bon d'avoir toujours à sa disposition un cercle de fer brisé et mêmes deux, appelés *Cercles de sûreté* (1), qu'on peut allonger ou rétrécir à volonté ; c'est une faible dépense qui met souvent à l'abri de la perte d'une pièce de vin. Si l'on s'aperçoit qu'une pièce menace de fuir, on applique un de ces cercles ou même deux, et l'on a ainsi le temps de pratiquer le soutirage ou de recourir au tonnelier (2).

Si l'on n'avait pas de cercle de fer, on pourrait le suppléer par une corde qu'on noue d'abord et qu'on serre ensuite à l'aide d'un bâton qu'on tourne sur lui-même, jusqu'à ce que l'on suppose la pression assez forte pour maintenir les douves en place.

Si le tonneau fuit par un bout seulement et que la pression exercée soit avec le cercle en fer, soit avec la corde, soit insuffisante pour l'empêcher de couler,

(1) Voir notre Catalogue d'ustensiles de cave, que nous expédions en échange de 0,15 en timbres poste.

(2) *Manuel du Tonnelier*, par MM. Paulin-Désormeaux, H. Ott et Maigne. 1 vol. in-18 orné de figures, 3 fr., à la Librairie Roret.

il faut mettre ce fût debout, sur le fond qui ne présente pas de danger de fuite.

Vins vieux. — Il faut visiter de temps en temps les vins vieux et même les déguster, afin de remédier de suite aux altérations qu'ils peuvent contracter ; car plus on attend, plus la maladie fait de progrès et plus elle est difficile à guérir.

Il est de la dernière importance, ainsi que nous l'avons déjà dit, de remplir exactement les fûts de vins vieux, avec du vin de mêmes âge et qualité. Il est également utile de changer la toile qui entoure la bonde, après chaque remplissage des fûts, et d'essuyer fortement la bonde elle-même, afin de faire disparaître les traces d'acide ; car la bonde et le linge s'aigrissent aussitôt qu'ils cessent de tremper dans le vin. S'il y a des fleurs, on doit opérer comme nous l'avons dit au mois de novembre.

On reconnaît la présence de l'acide en introduisant dans le vide du fût, un peu de papier enflammé. Si le papier brûle, c'est qu'il n'y a pas de gaz, s'il ne brûle pas, c'est le cas de chasser l'air vicié, et même de brûler un peu de mèche soufrée sur le vin.

On chasse l'air vicié très facilement en introduisant dans le fût et par la bonde la douille d'un soufflet qu'on fait jouer jusqu'à déplacement complet de l'air, ce dont on s'assure en introduisant du papier enflammé jusqu'à ce qu'il ne cesse pas de brûler.

Il existe encore un moyen pratique de remplacer l'air vicié du fût : il consiste à le placer pendant 24 heures sur un chantier, bonde en-dessous ouverte pour laisser échapper l'air lourd et le remplacer par l'air libre.

Soutirage et clarification des vins. — C'est l'époque de soutirer et de clarifier les vins destinés soit à

la vente ou aux expéditions, soit à être mis en bouteilles.

Tout le monde sait ce que c'est que de soutirer du vin et connaît la manière ordinaire de faire cette opération ; mais ce qu'on ne sait pas assez, c'est que l'on doit autant que possible éviter de mettre le vin en contact avec l'air pour empêcher la déperdition d'une partie de l'alcool et du bouquet du vin.

Si votre vin a un goût de terroir, vous pouvez sans crainte l'exposer à l'air, parce qu'il perdra de son mauvais goût et de son odeur, et en remplaçant l'alcool évaporé, vous aurez peut-être un vin plus agréable ; mais si vous avez un vin délicat et parfumé, soutirez-le à l'abri de l'air, c'est à dire, avec une cannelle à l'extrémité de laquelle vous aurez mis un tube en cuir ou en caoutchouc bien nettoyé, pour éviter le mauvais goût.

Si votre vin est resté sur la lie, si vous tenez à lui donner cette belle limpidité si recherchée, ce bouquet si délicat, si parfumé, si exquis, si vous voulez affranchir un vin de son goût de terroir, collez avec la *poudre épurative* (1) à la dose de 100 grammes seulement par hectolitre, 150 au plus. N'employez ni les blancs d'œufs dont l'effet est incertain et qui produisent, parfois, l'amertume ou l'aigre, ni la gélatine qui n'agit qu'en décolorant le vin et en lui faisant perdre son bouquet, en provoquant l'aigre et en faisant un déchet considérable sous forme de lie. Il est sans doute plus facile d'employer des blancs d'œufs, parce qu'on les a toujours sous la main ; mais qu'est-ce qu'une dépense de 10 centimes par

(1) Voir la Liste des produits œnologiques à la fin de cet ouvrage.

hectolitre de vin, pour en assurer la conservation, la limpidité et toutes les qualités possibles ? Le vin collé avec la *poudre anglaise* reste limpide pour toujours et est à l'abri de toutes maladies, à moins de circonstances extraordinaires. Ceux qui désireraient se renseigner d'une manière exacte sur la clarification des vins, pourront le faire en consultant le *Manuel de l'Amélioration des Liquides.*

Bouquet, sève du vin et arôme. — Le bouquet du vin est le parfum qui s'exhale quand on échauffe son verre en le tenant à la main. L'odorat le perçoit facilement en portant le verre près du nez. La sève et l'arôme sont la saveur qu'on perçoit pendant que l'on boit, ou après que le vin est bu.

Nous n'avons pas l'intention de faire un cours de dégustation, mais purement et simplement d'expliquer sommairement des faits qui ne sont pas assez généralement connus, en renvoyant ceux qui voudraient approfondir les dégustations au *Manuel de l'Amélioration des Liquides.*

Le bouquet et la sève sont le point caractéristique des bons vins et des vins agréables. Il n'y a donc ni bons vins, ni vins agréables sans eux. L'arôme est le goût de terroir ou la saveur propre à chaque raisin. Il est presque toujours désagréable au palais. Le *bouquet* est dû à la présence de l'éther œnanthique contenu dans le vin, la *sève* est due à la combinaison des acides et sels organiques, l'*arôme* à l'enveloppe du raisin. Le premier et le second sont le résultat de la fermentation, le troisième est tout formé dans la grappe.

Il faut donc s'attacher à donner aux vins du bouquet et de la sève et à détruire les arômes. On y parvient de plusieurs manières : 1° en soutirant et col-

lant le vin au plus tard en janvier ; 2° en tenant les fûts toujours pleins ; 3° en les remplissant avec du vin du même cru et de même année ; 4° en ajoutant un *bouquet: extrait de Bordeaux*, *Pommard*, *sève de Médoc, de l'Ermitage,* etc., pour les vins rouges, ou une *sève de Chablis*, *des vins blancs vieux, de Champagne,* etc., pour les vins blancs ; 5° en faisant des coupages à la façon de Bordeaux, Cette, Lunel, Marseille, etc., avec des vins d'Espagne.

L'addition de ces vins et des produits œnologiques donne des bouquets et sèves factices des plus agréables et des plus recherchés ; mais il est évident que les coupages sont difficiles et dispendieux, tandis que l'emploi des *bouquets et sèves œnologiques* est à la fois plus facile et plus économique. L'art de couper les vins est difficile et demande beaucoup de tact et d'habitude. Aussi nous conseillons ceux qui soignent les vins de consulter le *Manuel de l'Amélioration des Liquides* qui contient l'art *de couper et d'imiter les vins* de tous les crus.

Les coupages ou mélanges ont plusieurs buts : 1° ils améliorent les vins médiocres ; 2° ils servent à colorer les vins blancs ou les vins pâles ; 3° ils remontent les vins faibles ; 4° ils rétablissent certains vins malades ; 5° ils détruisent ou affaiblissent les mauvaises saveurs et les arômes.

Comme on le voit, les mélanges ou coupages sont d'une grande importance et d'une grande utilité ; mais il faut savoir les faire, autrement on court le risque de causer la perte des vins mélangés maladroitement.

Congélation des vins. — La congélation des vins a pour effet de séparer l'eau du vin ; l'eau se solidifie par le froid et le vin reste liquide. C'est ce qui

a donné lieu à un système d'amélioration du vin dans les mauvaises années, système qu'on pratique de la manière suivante : on expose les tonneaux à une gelée intense, et quand la quantité d'eau gelée est jugée suffisante, on soutire et on remet le vin en cave. On soustrait ainsi une forte quantité d'eau qui contient du ferment très nuisible à la conservation du vin dans les années où il est faible en alcool. L'amélioration par la congélation est donc bien réelle et vaut la peine d'être pratiquée toutes les fois que les vins fins se trouvent dans le cas ci-dessus. Faite sur des vins ordinaires, elle ne nous paraît pas d'une grande utilité.

On doit éviter de laisser dégeler le vin, car alors il serait entièrement perdu. Il faut soutirer de suite la partie liquide.

Ce genre d'amélioration ne convient guère qu'aux vins fins, car il n'offrirait aucun avantage étant pratiqué sur des vins ordinaires.

MM. Thénard et de Vergnette ont essayé d'introduire en Bourgogne un système de congélation par le froid artificiel, ce qui permet de diriger convenablement l'opération et d'éviter les pertes qui résultent d'un dégel subit ; mais nous doutons qu'il soit jamais sérieusement pratiqué.

Vins en bouteilles. — Janvier est l'époque à laquelle on peut mettre le vin en bouteilles avec le plus de sécurité. On doit donc faire cette opération pendant ce mois, en ayant le soin de se conformer aux prescriptions que nous avons données en novembre et en décembre.

Nous recommandons ici de ne jamais se servir de plomb pour le rinçage des bouteilles, car il en reste très souvent des grains fixés au fond, et l'acide, en

décomposant ce plomb, constitue un poison d'autant plus terrible, qu'il est lent et insensible, et que quand on reconnaît son action, il est toujours trop tard pour en détruire l'effet.

Pour rincer vos bouteilles, servez-vous de grains de sable et de brosses. Vous y perdrez quelques instants, mais c'est là une mince affaire. D'ailleurs, en remplissant d'eau les bouteilles, et en les laissant pleines pendant une ou deux journées, elles se nettoient facilement. Plutôt que de rincer la bouteille avant d'y mettre le vin, il est bien préférable de le faire le jour même qu'on la vide. On la place ensuite, le goulot renversé, dans les trous d'une planche disposée à cet effet, et quand on en a besoin, il suffit d'y passer de l'eau ; c'est ainsi que toute personne soigneuse doit agir.

Altérations et maladies du vin. — Janvier est le mois de l'année où l'on remarque le moins de dégénérescence dans les vins. Aussi ne parlerons-nous ici que de celle qui lui survient accidentellement, le *gel.* Le vin qui est gelé doit être soutiré aussitôt qu'on le peut, afin de séparer la partie liquide et spiritueuse de la partie solide qui n'est que de l'eau glacée. Si le vin a dégelé et que l'eau se mélange à la partie qui n'a pas gelé, il se trouble, perd sa couleur, devient fade et insipide. Pour remédier à ces inconvénients, il faut : 1° ajouter un demi-litre d'alcool de vin par hectolitre ; 2° 1 à 2 litres de teinte bordelaise pour ramener le vin à une bonne couleur (1); 3° coller. Il est entendu qu'à chaque addition, on doit donner un léger coup de fouet. Après la

(1) Voir page 119 du *Travail des Boissons* ou *Ce qui est permis ou défendu dans le Travail des Liquides*, la circulaire ministérielle sur la coloration des vins, en date du 18 octobre 1876.

clarification, on soutire dans un fût méché, ou on met en bouteilles s'il s'agit de vin vieux.

A la fin de janvier, les vins nouveaux doivent être limpides ; s'il y en a qui ne le sont pas, il faudra les déguster et rechercher la cause qui a produit cette altération, car c'en est une qui peut conduire le vin rapidement à toutes les dégénérescences.

Les causes qui rendent le vin trouble à cette époque, ou plutôt qui en ont empêché la clarification et le dépouillement, sont de natures diverses. Tantôt, c'est le défaut de maturité du raisin ; tantôt c'est que la fermentation a été lente et qu'elle se continue sourdement, ou bien encore qu'elle est incomplète.

Dans le premier cas, il faut : 1° soutirer le vin à clarifier dans un fût de 230 litres environ, méché avec 3 ou 4 centimètres de mèche sulfurée au tannin ;

2° Ajouter 50 gr. de *Conservateur œnanthique* ;

3° Coller avec 30 ou 40 gr. de *poudre anglaise.*

Si c'est le défaut de fermentation, ou qu'elle soit incomplète, il faut opérer comme il suit :

Pour 100 litres de vin, prenez :

Conservateur œnanthique .	25	grammes.
Durcisseur des vins.	125	—
Lie de vin blanc épaisse. .	2	litres.
Eau.	1	litre.

Faites dissoudre le *conservateur* et le *durcisseur* dans l'eau chaude, et versez dans le fût. Ajoutez-y les deux litres de lie de vin blanc et agitez. La fermentation se déclarera et le vin se clarifiera en fort peu de temps.

FÉVRIER

Vins nouveaux. — Pendant ce mois, les travaux à faire pour les vins nouveaux sont le *soutirage*, le *collage*, le *rangement des tonneaux* et le traitement des *altérations* qui lui sont survenues depuis le mois précédent.

Vins vieux. — Il faut redoubler de surveillance pour les vins vieux, et consulter tout ce que nous avons dit précédemment. On continue de mettre en bouteilles ceux dont la maturité est arrivée à bon point, c'est à dire assez avancée. L'instant de mettre en bouteilles doit être scrupuleusement étudié ; car si l'on pratique cette opération trop tôt, le vin reste dur, n'acquiert pas cette sève, ce bouquet, cette finesse, ce velouté qui font les délices des dégustateurs ; trop tard, ces dernières qualités sont dépassées, affaiblies : le vin se décolore et prend une saveur particulière qu'on désigne sous le nom de *rance* (on dit qu'un vin est rance ou qu'il *vieillarde* quand il s'est affaibli, et que la sève et le bouquet ont pris un caractère de rancidité sensible). Nous allons examiner rapidement les moyens d'éviter l'un et l'autre de ces inconvénients.

De l'instant propre à mettre les vins en bouteilles. — Tous les vins ne sont pas bons à mettre en bouteilles au même âge ; les uns sont assez vieux à un an, d'autres demandent trois, quatre, cinq ans de fût, et même davantage.

Quel que soit l'âge, il faut que le vin présente les caractères suivants :

1° Qu'il soit parfaitement limpide et qu'il ait subi au moins trois collages et quatre soutirages ;

2° Qu'il soit complétement dépouillé de sa couleur violette, et que celle-ci soit remplacée par une nuance pourpre, c'est à dire rouge avec un reflet jaunâtre ;

3° Qu'il ait perdu toute son acidité, son goût de rafle ou de nouveau ;

4° Qu'il ait gagné le bouquet qui lui est propre quand il a vieilli, qu'il soit moelleux ou qu'il ne fasse plus éprouver aucune sensation de constriction à la bouche lors de la dégustation ;

5 Qu'il n'ait aucun mauvais goût ni aucune maladie ou altération ;

6° Qu'il soit brillant, et qu'en échauffant le verre, en le tenant à la main, le bouquet augmente de finesse et d'intensité, et que la sève soit plus pénétrante, plus développée et plus durable ;

7° Enfin, qu'il ne rappelle en rien le vin nouveau, ni comme goût, ni comme couleur, ni comme mode d'action sur les organes de la dégustation et de la digestion. Le vin mûr donne de la gaieté ; le vin nouveau alourdit et donne de l'indigestion. Le premier protège l'estomac en l'échauffant doucement ; l'autre l'engourdit et irrite tous les organes qu'il a touchés, donne des aigreurs et fatigue le cerveau.

D'après ce qui précède, il sera facile de se rendre compte du moment opportun pour mettre le vin en bouteilles. Qu'on sache bien qu'un bon vin doit non seulement présenter l'un ou l'autre de ces caractères, mais qu'il faut qu'il les ait tous.

Quand le vin est dans cet état, on le colle avec la poudre anglaise (1) et non avec d'autres substances, car on pourrait bien le troubler au lieu de l'éclaircir, et on le met en bouteilles.

(1) Voir à la fin du volume la Liste des produits œnologiques.

Soutirage des vins. — Le mois de février est une des grandes époques du soutirage. Le vigneron, comme le marchand de vin, comme le propriétaire qui a des vins dans sa cave, doivent soutirer à la fin de ce mois, ou au plus tard, au commencement de l'autre. Nous ne décrirons pas la manière de soutirer ; elle est connue de tout le monde ; seulement, nous renverrons le lecteur à ce que nous avons dit de sommaire au mois de janvier, et pour plus amples renseignements, au *Manuel de l'Amélioration des Liquides* (1).

Nous recommandons au lecteur de consulter à nouveau ce que nous avons dit sur cette matière à l'article *soutirage* du mois de décembre.

Collage. — Tout vin soutiré doit être collé immédiatement si l'on tient à avoir un vin franc de goût et de garde. Ce collage entraîne naturellement avec lui l'obligation d'un nouveau soutirage en mars ou commencement d'avril, au plus tard le 15 de ce mois.

Quant au choix des substances propres à clarifier, nous renvoyons à l'article *Collage et clarification* du mois de décembre. On verra pourquoi il faut donner la préférence à la poudre anglaise.

Dans le cas où le vin à clarifier serait entaché d'un léger goût de terroir ou autre, il faudrait le coller de préférence à la « poudre épurative » qui le débarrassera de son goût étranger et lui donnera la limpidité du cristal.

Rangement des tonneaux. — Les tonneaux doivent être placés sur des chantiers élevés de 18 à 25 centimètres, ayant de 14 à 16 centimètres carrés, assez solides pour ne pas fléchir, et supportés par des traverses de 8 à 12 centimètres carrés placées à

(1) Un vol. in-18, 3 fr., à la Librairie Roret.

1 mètre 50 l'une de l'autre. On les place horizontalement, de manière à ce qu'ils ne penchent ni en avant ni en arrière, et on laisse entre le mur et les tonneaux un espace vide d'au moins 25 centimètres pour qu'on puisse s'assurer, avec une chandelle promenée à la main, s'il n'y a pas des fuites, et aussi pour laisser librement circuler l'air si nécessaire à la conservation des fûts.

Bonde de côté. — Quand un vin a été soutiré dans un tonneau frais de lie, que ce vin est susceptible d'être conservé d'une année à l'autre, on le tourne de manière que la bonde soit de côté ; de cette façon elle baigne constamment dans le vin, ce qui évite l'introduction de l'air dans le tonneau, et le remplissage pendant 8 mois au moins si la cave n'est ni trop sèche ni trop chaude.

Vins en bouteilles. — Tout ce que nous avons dit précédemment de la mise en bouteilles s'applique à cette époque ; excepté les cas particuliers que nous avons signalés. Nous ajouterons seulement que si l'on a à opérer sur du vin qui n'a pas de bouquet, on devra y ajouter soit un *Bouquet de Pommard, de Bordeaux* ou une *Sève de l'Hermitage,* afin de l'améliorer et de le vieillir de suite ; on obtient ainsi un produit d'une plus grande valeur marchande. Comme cette époque est l'une des plus importantes pour la mise en bouteilles, nous allons donner la manière de les ranger, ce qui n'est pas sans importance.

Rangement des bouteilles pleines (1). — Pour bien ranger les bouteilles pleines et éviter la casse et la détérioration du vin, il faut :

(1) *Manuel du Sommelier*, ou la manière de soigner les vins, de les clarifier et de les rétablir, par M. Maigne. 1 vol. in-18, orné de figures, 3 fr., à la Librairie Roret.

1° Niveler le sol le plus exactement possible, dans l'endroit où l'on doit monter la pile ;

2° Mettre toutes les bouteilles de même modèle et de même force ensemble, pour en faire des piles séparées, ou un rang, qu'on place par-dessus la pile, s'il n'y en a pas beaucoup de différentes forces, afin que les grosses ne supportent pas à elles seules toute la charge des rangs supérieurs ;

3° Placer un rang de quatre ou cinq lattes superposées pour supporter le goulot, entre les deux rangs de bouteilles, dont le premier a le pied contre le mur, et le second du côté de la cave ; puis une latte simple pour supporter le talon de la bouteille ;

4° Retourner la bouteille sens dessus dessous, pour mouiller le bouchon et chasser les bulles d'air s'il y en a, afin d'éviter la moisissure et autres accidents ;

5° Placer horizontalement les bouteilles de telle façon que le vin touche au bouchon et l'humecte, sans pour cela que le dépôt du vin puisse tomber sur le bouchon, ce qui arriverait, si elles avaient le pied plus haut que le goulot ;

6° Ménager un vide de 1 à 2 centimètres entre chaque bouteille et faire croiser les goulots sur le rang de lattes ;

7° Caler avec des bouchons coupés en biseaux, les bouteilles de chaque extrémité et de chaque rang, afin d'éviter tout déplacement ou dérangement ;

8° Pour le second rang et les suivants, mettre une latte sur le pied des bouteilles et sur les goulots, le plus perpendiculairement possible sur le rang du bas ;

9° Placer sur ces rangs de lattes les bouteilles comme sur le premier rang, et ainsi de suite, jusqu'à la hauteur de 1 mètre 1/2 à 2 mètres.

On peut faire aussi des piles simples en croisant les bouteilles ; dans ce cas, on opère de même que nous venons de le dire, en ayant le soin de placer les bouteilles de niveau en appuyant également les goulots sur un premier rang de plusieurs lattes.

Altérations et maladies du vin. — Les altérations du vin sont encore peu importantes à cette époque de l'année, elles se bornent à l'aigre et à la moisissure, provenant de la mauvaise fabrication ou du défaut de soins dans l'enfûtage. Nous avons déjà traité de ces maladies, nous renvoyons donc le lecteur à ce que nous en avons dit en octobre et novembre, et aussi à ce que nous en dirons plus loin, aux mois de chaleur, où l'aigre, la pousse, l'évent et l'amer se produisent plus spécialement ; dans tous les cas, consulter la deuxième partie de cet ouvrage à l'article *Traitement et guérison des vins malades.*

C'est à la fin de février que l'on peut juger d'une manière bien précise du mérite des vins. — On peut les classer généralement comme il suit : verts ou durs, tendres ou mous, forts, faibles, colorés, peu colorés.

Indépendamment de ces qualités, ils sont limpides ou louches.

Il est rare qu'un vin fort ne se soit pas éclairci, à moins qu'il manque de ferment et qu'il soit sucré ; dans ce cas, il faut le traiter comme nous l'avons dit précédemment au mois de janvier. S'il est faible, il faudra le viner ; s'il est dur, il faudra le soutirer et le viner, ou recourir à la désacidification (voir la deuxième partie de cet ouvrage à l'article *Conservation et coupage des vins*). — S'il est très coloré et que cela puisse nuire à la vente, on peut le soutirer dans un fût soufré et le coller énergique-

ment avec la *poudre décolorante*, à la dose de 50 grammes par hectolitre. Il prendra alors la couleur pourpre, propre aux bons vins, se dépouillera rapidement et gagnera en qualités. S'il est tendre, il faudra lui donner du ton avec le *durcisseur* (1) qui le rendra frais et riche comme les vins de Bordeaux nouveaux, et lui communiquera la propriété de se conserver plus longtemps.

MARS

Vins nouveaux. — Encore un mois et les vins nouveaux vont passer à l'état de vins vieux ; en effet, le soutirage achevé, ces vins n'exigeront plus d'autres soins que ceux demandés par les vins vieux.

On doit profiter du soutirage pour placer le vin dans les caves ou les celliers frais, pour qu'ils puissent y passer l'été sans danger. En hiver, il suffit que le vin soit à l'abri des fortes gelées. Plus il fait froid, plus vite le vin se clarifie et se dépouille ; mais, le printemps arrivé, il faut que les fûts soient à l'abri de la chaleur et des variations brusques de température qui surviennent à cette époque de même qu'en été, et qui mettent le vin en danger de contracter diverses altérations.

Les vins nouveaux soutirés et encavés, devront être simplement remplis avec exactitude jusqu'à l'automne si on doit les conserver jusqu'à cette époque ; si, au contraire, ils doivent entrer dans le commerce ou dans la consommation, il faut les coller immédiatement avec la *poudre anglaise* (2) pour les vieillir et les dépouiller du reste de la grosse lie,

(1 et 2) Voir la Liste des produits œnologiques à la fin du vol.

et les soutirer soit au moment de la vente, si elle doit avoir lieu avant le mois de juin, soit au mois d'avril : car ils peuvent, sans inconvénient, rester sur colle tout ce temps.

Les gros vins, les vins fins, devront, quand même, recevoir un collage immédiatement après le soutirage et subir un second soutirage aussitôt après clarification.

Quant aux vins fins, on devra se servir pour les soutirer de l'appareil dont nous avons parlé déjà, c'est à dire d'un boyau de cuir adapté à une cannelle. (Voir l'article *Soutirage, au mois de janvier*).

Si le vin avait un goût de terroir ou autre, il faudrait le coller à la *poudre épurative* ; elle lui enlèvera son mauvais goût et lui donnera une limpidité remarquable.

Vins vieux. — Les vins vieux doivent être soutirés au plus tard à cette époque. On devra les déguster avec soin et s'assurer s'ils n'ont pas besoin d'être mis en bouteilles. Si ce sont des vins faibles, provenant d'une mauvaise récolte, ils devront recevoir une addition de vin fort ou de vin nouveau si l'on veut qu'ils traversent l'été, ou même qu'ils atteignent le mois de juillet sans altération.

Pour opérer ces coupages et remonter les vins, il y a un travail fort simple à faire ; mais il nous est impossible de l'indiquer d'une manière assez complète ici ; aussi renvoyons-nous nos lecteurs au *Manuel de l'Amélioration des Liquides* (1).

Soutirage. — Le mois de mars est l'époque des plus grands soutirages : ils doivent être terminés tous à cette époque, lors même que les vins ne se-

(1) Un vol. in-18, 3 fr., à la Librairie Roret.

raient pas éclaircis entièrement. Une plus longue attente, loin d'amener une amélioration dans la limpidité, ne ferait qu'accroître la difficulté de clarifier et les chances d'altération.

Nous avons dit précédemment tout ce qu'il y a à faire pour pratiquer le soutirage même des vins vieux, et à l'aide des tubes en cuir, en toile ou en caoutchouc pour éviter la déperdition de l'alcool et du bouquet ; nous allons terminer nos observations sur ce sujet, en indiquant le mode d'opérer que nous n'avons pas décrit et que nous recommandons dans le cas qui nous occupe.

Ayez un tube en cuir ou en caoutchouc bien nettoyé et lavé à l'eau chaude, muni d'un robinet à chaque extrémité : mettez un robinet dans la pièce à remplir, puis l'autre dans la pièce à vider, mettez les deux pièces à la même hauteur, ouvrez le robinet de la pièce vide, puis celui de la pièce pleine, et le vin passera de l'une dans l'autre sans subir le contact de l'air. La pièce vide à moitié, le travail s'arrête, puisque les deux liquides étant de niveau, la pression disparaît et le liquide cesse de couler. Pour compléter l'opération, prenez un fort soufflet, que vous introduirez par la bonde, et faites-le jouer jusqu'à ce que la pièce soit complétement vide, puis fermez le robinet. Lavez votre fût vide et recommencez l'opération dans le sens inverse ; car il est bon de ne pas changer le bon vin de fût : cela ne se fait pas impunément et sans altérer plus ou moins le bouquet et la sève du vin.

Soutirage des vins blancs. — Le contact de l'air fait jaunir les vins blancs ; c'est donc le cas d'employer la méthode que nous venons de décrire ; car, non seulement les vins jaunes sont désagréables à

l'œil, mais ils ne le deviennent pas sans s'altérer plus ou moins. Il est toujours prudent de soufrer les vins blancs lors du soutirage, pour éviter la coloration et la fermentation.

Dans le cas où un vin blanc aurait jauni, il faudrait pour le blanchir le coller à la *poudre décolorante*. Après clarification, on devra soutirer dans un fût méché à 2 ou 3 cent. par hectolitre.

Vins en bouteilles. — On doit terminer la mise des vins en bouteilles pendant ce mois, si l'on veut s'assurer contre toutes les avaries résultant de ce travail fait à contre-temps.

Les vins qui sont en bouteilles ne subissent que bien rarement des altérations à cette époque. Si l'on en découvre, souvent elles remontent à une époque plus reculée, à moins de circonstances accidentelles, telles que le séjournement dans les eaux pendant les inondations, le déplacement, etc. Dans ce cas, il faut recourir aux moyens que nous avons déjà prescrits. Si le vin n'est que trouble, il est de toute probabilité qu'il pourra encore se clarifier avant les chaleurs, et on en sera quitte pour le dépoter au moment de le boire.

Cidres. — Le cidre doit être soutiré à cette époque au risque de le voir se convertir en vinaigre dans les premières chaleurs ; nous n'avons pas à revenir sur ce que nous avons dit précédemment à ce sujet. Nous avons suffisamment démontré que la lie doit être promptement séparée du cidre comme du vin, et que la plus grande des erreurs, celle qui entraine la perte d'une quantité considérable, est bien la mauvaise habitude de laisser ces liquides séjourner trop longtemps sur leur lie. (Voir, pour plus de détails, le *Manuel du Fabricant de Cidre*, déjà cité).

Clarification du cidre. — Pour obtenir une limpidité parfaite, il est utile de mécher à 2 ou 3 cent. de mèche soufrée par hectolitre ; d'ajouter 20 à 25 grammes de *conservateur œnanthique*, et de coller à la *poudre épurative*.

En suivant ces indications à la lettre, le cidre le plus rebelle deviendra parfaitement clair et limpide et ne durcira pas.

Lorsque le cidre a perdu sa douceur, son sucre, on peut le lui restituer en lui ajoutant 2 à 4 litres de *sirop de canne préparé* par hectolitre.

Distillation des lies de vin et des lies de cidre. — Tout ce que nous avons dit de la distillation des marcs est applicable aux lies. Seulement, il y a une difficulté de plus à vaincre ici, c'est que les lies épaisses se boursoufflent et passent par le serpentin sans distiller. Il faut donc, pour éviter cela, leur ajouter deux ou trois fois leur volume d'eau, laisser déposer et soutirer lorsque le plus lourd des lies est déposé, ce qui a lieu 12 heures après. On peut presser ensuite les lies qui se sont reformées, à l'aide de sacs placés entre deux planches chargées de lourdes pierres, ou mieux sur un pressoir.

Pour ne pas nous répéter, nous dirons seulement que pour affranchir des huiles essentielles, de leur odeur et de leur détestable goût, les eaux-de-vie de lies de vin, il faut procéder comme nous l'avons indiqué, par l'eau de chaux et le charbon. On recueille aussi les huiles essentielles dont la valeur est assez élevée.

Nous achetons cette huile au prix de 40 à 50 francs le kilogramme, suivant son degré de pureté. — (*Voir le moyen de la recueillir que nous avons indiqué en novembre*).

Les personnes qui s'occupent de cette industrie devront consulter les articles *Distillation* (en Octobre et Novembre), ainsi que les Manuels de l'*Amélioration des Liquides*, de la *Distillation des Vins*, de la *Distillation des Pommes de terre et des Betteraves* et de la *Distillation des Grains*, qui ont été publiés dans la Collection des *Manuels-Roret*.

Altérations et maladies du vin. — Les altérations du vin sont encore peu dangereuses et peu fréquentes à cette époque ; cependant il faut les combattre immédiatement et avec vigueur comme à tout autre moment de l'année, aussi recommandons-nous de surveiller attentivement tous les fûts l'un après l'autre et sans en excepter un seul ; car il y a certaines altérations qui s'accroîtraient rapidement au moment où le soleil remonte à l'horizon et où la végétation reparaît, tels sont les vins aigres, les vins poussés ou absinthés, ou qui sont sur le point de l'être ; ce qu'un dégustateur même très ordinaire a bien vite fait de reconnaître, pour peu qu'il veuille y apporter de l'attention.

Chaque pièce de vin devra donc être dégustée à fond et la couleur examinée au grand jour. On devra bien s'assurer si le vin est limpide ; car tout vin louche est malade ou en train de le devenir.

Si le vin est aigre ou piqué, noir, absinthé ou poussé, il faut vite se hâter de le traiter comme nous l'avons dit précédemment, car plus tard toute chance de rétablissement disparaîtrait, tandis qu'au début, ces maladies peuvent être facilement arrêtées. (Voir à la deuxième partie de cet ouvrage, l'article : *Traitement et guérison des vins malades*).

C'est à cette époque que la dégradation de la couleur des vins commence à apparaître, pour se conti-

nuer jusqu'au mois d'octobre où elle se ralentit. Quand on s'aperçoit qu'un vin perd sa couleur, il faut y remédier de suite. Cette altération a généralement deux formes : ou le vin noircit ou il devient d'un jaune livide. Dans ces deux cas, on obtient une prompte guérison en le soutirant dans un fût méché légèrement et en y ajoutant, pour 200 litres :

Alcool de vin, bon goût.......	1 litre.
Durcisseur des vins...........	1 dose.
Teinte bordelaise	3 à 5 litres.
Poudre anglaise...............	25 gram.

On verse l'alcool dans le vin. On dissout le durcisseur à l'eau chaude. D'autre part, on tire 2 litres de vin ; on y mêle la teinte, on fouette pour mélanger ; on introduit dans le vin et on donne encore un coup de fouet. On termine en collant avec la poudre anglaise. Quand le vin est clair, il doit être guéri. S'il en était autrement, il faudrait recourir à la poudre dite *anti-noir*.

On se trouvera bien de faire brûler un peu de mèche soufrée dans les fûts destinés à recevoir des vins soutirés pour cause de maladie en général, et en particulier, ceux qui perdent leur couleur. Cette opération les décolore légèrement, mais cet effet n'est que momentané car le vin qui est décoloré par le soufrage revient à sa couleur primitive insensiblement et au fur et à mesure que le gaz acide sulfureux qu'il contient se vaporise ou s'échappe.

Il faut éviter de mécher un fût qui a contenu de l'alcool ou de l'eau-de-vie, surtout s'il y a peu de temps qu'il est vide ; car il s'enflammerait en un instant, l'expansion du gaz acide sulfureux jointe à celle produite par la combustion de l'alcool pouvant occasionner de graves accidents.

AVRIL

Vins. — Le mois d'avril voit se terminer les derniers soutirages ; c'est encore le moment des collages et celui des expéditions. Nous ne reviendrons pas sur les deux premières opérations ; quant à la troisième, nous en ferons le sujet d'un chapitre spécial. Pendant tout ce mois, il faut surveiller le vin, et s'assurer en l'*écoutant* s'il fermente ; dans ce cas, donner un coup de foret pour faire échapper le gaz, et laisser le trou sans le boucher pendant plusieurs jours ; puis, quand on s'est assuré que le calme s'est rétabli, on met un fausset.

Expédition et réception des vins. — Celui qui expédie des vins, doit :

1° N'expédier que des vins limpides ; si la limpidité était douteuse, il serait indispensable de les coller avant le départ avec la *poudre anglaise* qui convient spécialement pour ce genre de collage (1).

2° N'employer que des fûts de bon goût et assez solidement reliés pour pouvoir faire, sans accident, le voyage le plus long.

3° Bonder exactement et recouvrir les bondes de plaque en fer blanc et les broches d'un cachet de cire, afin d'éviter les fuites et tout prétexte aux employés des chemins de fer, d'augmenter les avaries de route par des soustractions.

4° Si l'on expédie des vins fins, mettre un échantillon du vin expédié, dans le fût, et le suspendre par une ficelle fixée sous un cachet de cire, sous la bonde et en dehors, afin de permettre au destina-

(1) Voir à la fin du volume la Liste des produits œnologiques.

taire de s'assurer qu'il n'y a point eu de fraude en route.

5° Si l'on expédie aux colonies, en Amérique ou dans les pays très chauds, mettre le fût qui contient le vin dans un autre fût et le maintenir à une distance de 3 centimètres au moins de sa doublure ; puis on remplit le vide avec de la sciure de bois ou mieux du sel gris ou sel marin.

Le sel marin a pour but de s'opposer au passage de la chaleur et de tenir le vin dans une température presque régulière. L'air étant très chaud le jour et très humide la nuit, le sel sert de compensateur et la température du vin ne dépasse guère 18 ou 20 degrés sous l'équateur.

Le destinataire doit, dès l'arrivée de son vin :

1° S'assurer s'il y a eu du coulage, et dans ce cas, ne signer le livre du camionneur du chemin de fer qu'en stipulant qu'il prend livraison sous toutes réserves.

2° Faire constater par des témoins patentés, ou par le commissaire de police, la nature de l'avarie.

3° Informer immédiatement son expéditeur de ce qui s'est passé.

4° Loger le vin le plus tôt possible, mais ne le remplir et ne le coller au besoin qu'après quatre jours de repos au moins, en évitant le collage à la gélatine, qui, à cette époque, pousse plus encore à l'aigre qu'à tout autre moment.

Vins en bouteilles. — Il faut, pendant ce mois, éviter les déplacements des vins en bouteilles ; car ils ne se clarifieraient plus que difficilement et courraient le risque de contracter des altérations. A moins que d'y être obligé, il faut cesser de mettre en bouteilles, surtout si la température est chaude

et humide et que la vigne commence à pousser ses premiers bourgeons, car cela annonce que l'époque de la fermentation est arrivée ; et c'est un mauvais moment pour agiter le vin, le déplacer, soutirer ou tourmenter d'une manière quelconque.

Si l'on a du vin qui ait déposé dans les bouteilles et que l'on craigne pour sa conservation ou que le dépôt ne soit pas assez compact pour que le dépotage sur table se fasse sans en perdre une grande partie, on peut encore dépoter à la cave en ayant le soin de mettre de côté les parties troubles ; on les colle et on remet en bouteilles aussitôt la clarification.

Nous devons faire remarquer ici en passant que les vins vieux qui sont collés avec la *poudre anglaise* ne se troublent plus et ne déposent jamais. Même les vins d'un an, qui sont collés avec cette poudre, ne font qu'un léger dépôt, et il est tellement compact qu'en relevant la bouteille, il tombe au fond et ne se mêle pas au vin, qui reste limpide jusqu'à la dernière goutte.

Il arrive parfois que le dépôt qui se forme dans la bouteille a l'apparence de poudre ou de sable fin, c'est ce qu'on nomme *dépôt-pierre*. Ce dépôt n'est rien autre chose que du tartre qui s'est cristallisé naturellement, et il n'y a pas lieu de s'inquiéter quand on le rencontre. Les vins qui sont mis trop nouveaux en bouteilles sont plus sujets que les autres à faire des dépôts de cette nature ; on les trouve dans les meilleurs vins, et ceux qui déposent ainsi se conservent mieux que ceux qui font des dépôts bourbeux, gras, gluants ou mucilagineux, qui flottent dans le vin et s'y mêlent très facilement quand on agite les bouteilles. Ce sont surtout ces

derniers vins qu'il faut éviter de déplacer par les chaleurs, parce que le moindre inconvénient qui en résulterait serait de les voir louches longtemps, tandis que ceux qui ont un dépôt pierreux se clarifient rapidement, ce dépôt se précipitant de suite et son mélange à la liqueur ne la troublant pas.

Remplissage des tonneaux engerbés ou dont la bonde est de côté. — Il y a deux manières de remplir les fûts engerbés dont la bonde est inaccessible à l'entonnoir ou ceux qui ont été placés la bonde de côté, afin d'éviter l'évaporation et les accidents qui résultent de l'alternation d'humidité et de sécheresse du linge qui entoure la bonde. On pratique ce remplissage soit avec l'entonnoir à cannelle horizontale, soit avec une pompe ou sorte de seringue de la contenance de deux ou trois litres, dont le piston ou tampon est en caoutchouc et non en filasse pour éviter l'aigre. Dans l'un comme dans l'autre cas, il faut faire un trou de fausset à un centimètre du jable supérieur, au fond, et une ouverture assez grande pour placer la cannelle de l'entonnoir ou le tube de la pompe, sorte de canule de la seringue.

Si on emploie l'entonnoir, il faut qu'il soit plus haut que la partie supérieure du tonneau, de manière que le liquide subissant les lois naturelles de la pesanteur s'introduise dans le fût jusqu'à complet remplissage, ce qui est annoncé quand le trou de fausset cesse de laisser échapper des bulles d'air et écouler du liquide. Alors on ferme cette ouverture et on tourne la clef de la canelle pour faire écouler dans un broc le reste du vin contenu dans l'entonnoir.

Si l'on se sert de la pompe ou seringue à vin, il faut la remplir de vin, placer le tube dans le fût et

dans l'ouverture inférieure, ouvrir le trou du fausset et pousser le piston pour chasser le vin. Quand le fausset laisse échapper du vin, c'est que le fût est plein. On répète l'opération une seconde fois, si la première est insuffisante ; il faut pousser doucement le piston, sans quoi l'air et le vin sortiraient ensemble par le trou du fausset.

Vinage et corrections des défauts naturels du vin. — Il y a des vins naturellement impotables, si ce n'est pour les récoltants qui y sont habitués, ou d'une conservation impossible. Nous ne pouvons ici parler des corrections à faire aux vins naturellement mauvais. Nous renvoyons ceux que cette question intéresse au *Manuel de l'Amélioration des Liquides*. Nous voulons seulement parler ici du traitement des vins qui sont trop faibles en alcool et qui sont en danger de contracter des altérations pendant les chaleurs qui commencent assez ordinairement à cette époque. Si l'on a de tels vins, il faut s'empresser de les viner, autrement ils perdent couleur et qualité, et peuvent se gâter et devenir impropres à la consommation.

Il suffit d'ajouter de 1 à 2 litres d'alcool de vin à 85° par fût de 228 litres, soit 1 pour 100, et 50 grammes de *Conservateur œnanthique*, pour sauver ces vins. Quand on doit les conserver en cave pendant tout l'été, il suffit d'ajouter l'alcool et de donner un coup de fouet ; mais si l'on doit expédier de tels vins, il est essentiel de leur faire subir un traitement autre, afin d'enlever le goût d'alcool qui se percevrait d'une manière très sensible si on se bornait à l'introduire en nature dans le vin. Pour enlever le goût d'alcool aux vins vinés, il faut opérer comme il suit :

Prenez, pour 230 litres :

Alcool	2 litres.
Eau	1 litre.
Conservateur œnanthique	50 gram.
Pommard	1/4 flacon.

On fait dissoudre le *conservateur* dans l'eau, on mêle l'eau à l'alcool, puis, on laisse reposer 24 heures, enfin, l'on verse dans le fût et l'on donne un coup de fouet. Le lendemain, on ajoute le *pommard* et on colle de suite ou au moment de l'expédition. De cette façon, on a un vin délicat et qui peut supporter facilement les voyages, il devient susceptible d'amélioration et d'une bonne conservation. Si le vin est peu coloré, on ajoute 2 à 3 litres de *teinte bordelaise* (1), ce qui augmente encore les chances de conservation. (Voir page 219 du *Travail des Boissons* (2), édition de 1887, la circulaire ministérielle relative à la coloration des vins).

Altérations et maladies du vin. — A cette époque, il y a souvent des vins louches qui résistent aux collages, ont des goûts de fumée et d'œufs gâtés. Sans rechercher ici la cause de ces altérations, nous allons indiquer le moyen d'y remédier.

Les vins louches, soit qu'ils n'aient pas été collés, soit, ce qui arrive fréquemment, qu'ils l'aient été avec de la gélatine, doivent être collés avec la *poudre graduée* n° 3 (3). Les goûts de fumée et d'œufs gâtés disparaissent avec un collage à la *poudre épurative* (4); mais, avant tout, il faut soutirer ces vins dans un fût méché fortement. Si ce traitement ne suffit pas, on mèche sur vin.

(1, 3 et 4) Voir à la fin du volume la Liste des produits œnologiques.

(2) 1 volume grand in-18, 4 fr., à la Librairie Roret.

Il y a des vins qui contractent l'*odeur du musc*. Pour les guérir, il suffit de les coller avec la poudre épurative et de les soutirer dans un baquet sur la surface duquel un ouvrier envoie de l'air à l'aide d'un soufflet, pendant que l'autre s'occupe du soutirage. — Quelques vins contractent aussi, par le contact des instruments ou vases goudronnés dans lesquels on les place, l'odeur désagréable du goudron dont ils étaient imprégnés. On les guérit en les collant une ou deux fois avec la *poudre épurative*, et en les fouettant vivement pendant 15 minutes, au second collage, si on en fait deux, avec 200 grammes d'huile d'olive fraîche ou de bonne qualité par hectolitre. On soutire au bout de deux jours, on reprend l'huile au soutirage lors de la levée du tonneau, et on la décante de dessus le vin sur lequel elle surnage.

Il y a des vins blancs qui jaunissent et prennent une apparence sale, louche et laiteuse. Il est utile de les soutirer dans des fûts méchés à raison de 2 à 3 centimètres de *mèche sulfurée* par hectolitre puis on les décolore avec la *poudre décolorante* qu'on emploie comme la colle ordinaire, puis on donne un coup de fouet, et on les clarifie avec la *poudre-colle des vins blancs*. Ils se rétablissent dans leur état normal en quelques jours.

Il y a souvent des vins blancs qui, étant collés par précaution avant la mise en bouteilles avec de la gélatine, deviennent troubles, laiteux et contractent un goût désagréable. Cela tient à ce que la gélatine ne clarifie pas les vins blancs, malgré tout ce qu'en disent certaines gens mieux intentionnées qu'instruites. Ces vins blancs se rétablissent immédiatement en y ajoutant 25 grammes de *tannin œnopépin* par hectolitre et en les collant avec 15 à

20 grammes de *poudre-colle des vins blancs* ou d'*ovéine Lebeuf.*

Mécher sur vin. — Pour pratiquer cette opération, il suffit de tirer 5 ou 6 litres de vin et de faire brûler 3 centimètres de mèche soufrée dans le vide, puis on bonde hermétiquement, on agite le vin comme quand on colle, et l'on remplit le fût.

MAI

Vins. — Le mois de mai est une des époques critiques du vin, car c'est le moment où la vigne commence à pousser ses premiers bourgeons, et le départ de la sève détermine toujours un mouvement dans les vins, surtout dans ceux qui sont logés dans des caves dont la température est chaude et humide.

Il faut surtout, à cette époque, éloigner toutes les matières susceptibles de fermentation ou de putréfaction. Il ne doit absolument rien se trouver dans une cave où est enserré le vin, si ce n'est du vin. Cependant, les alcools, les liqueurs, peuvent s'y rencontrer sans inconvénient.

Dans ces conditions, le vin traverse facilement cette saison critique. Si cependant, malgré toutes ces précautions, il arrivait qu'un vin fût atteint d'une fermentation secondaire, ce qu'on reconnaît à l'odeur qu'il répand, au sifflement qu'il produit quand on le tire, au pétillement qu'il fait dans le vase où on le reçoit, à une mousse légère ou à des bulles d'air qu'on remarque à la surface du liquide, il faut se hâter de lui donner de l'air en pratiquant, à côté de la bonde, un trou de fausset qu'on laisse ouvert pour donner une issue au gaz. Deux ou trois fois par jour, on retire le fausset, et si l'on s'aperce-

vait que le liquide s'épanche au dehors, il faudrait en retirer quelques litres et laisser le trou débouché ; autrement, on pourrait craindre que l'expansion du gaz produisît la disjonction des douves et occasionnât la perte du liquide. — Il faut donc exercer une surveillance de tous les jours, presque de toutes les heures, sur les vins pendant toute cette époque.

La fermentation secondaire a toujours lieu au détriment du vin, à moins qu'il ne contienne encore du sucre non décomposé, ce qui est fort rare à cette époque. Tout vin *fait*, c'est à dire qui ne contient plus de sucre propre à être converti en alcool, n'a qu'à perdre à subir cette seconde fermentation, car elle tend à le convertir en vinaigre ou à lui communiquer le goût de pourri.

Il faut donc se hâter d'arrêter cette fermentation en additionnant le vin de 50 grammes de *conservateur œnanthique* (1) par pièce de 230 litres et en soutirant dans des fûts méchés d'autant plus fortement que la fermentation est plus vive, et par conséquent le liquide en plus grand danger. Si le vin contracte ainsi un goût désagréable, on devra avoir recours au moyen que nous avons déjà indiqué : soutirer dans un fût méché et coller avec la *poudre épurative* (2).

Si la cuvée tout entière donne des signes non équivoques de fermentation, il faut recourir au traitement que voici :

1° Soutirer le vin dans des fûts de 230 litres méchés avec 3 ou 4 centimètres de mèche sulfurée au tannin ;

2° Ajouter 40 grammes de tannin œnopépin ;

(1 et 2) Voir la Liste des produits œnologiques à la fin.

3° Coller avec 50 grammes de *poudre anglaise* s'il s'agit de vins rouges ou avec 50 grammes d'*ovéine Lebeuf* pour les vins blancs.

Vins en bouteilles. — Les vins en bouteilles peuvent eux-mêmes subir la fermentation secondaire, surtout quand ils se trouvent dans le voisinage de matières en fermentation. Cela arrive non seulement aux vins de deux et trois ans, mais même à des vins très vieux et qui n'avaient jamais subi d'altération.

Quand cet accident arrive, il faut les traiter comme nous venons de le dire plus haut, après les avoir dépotés et remis dans des fûts préalablement soufrés.

Il arrive fréquemment aussi à cette époque qu'un vin en bouteilles forme un dépôt considérable, bien qu'il ait été limpide jusque-là. Si l'on peut dépoter ce vin sur la table, il faut le faire plutôt que de recourir à tout autre traitement ; mais si le dépôt est peu compact, c'est à dire mucilagineux, qu'il n'adhère pas à la bouteille et qu'il se mêle au vin de manière à en troubler une partie, et qu'on soit obligé de le livrer à la consommation, il ne faut pas hésiter à le transvaser dans un fût méché et à le coller avec la *poudre anglaise;* mais il faut loger ce vin dans une cave très fraîche.

Aussitôt que la clarification a lieu, il faut remettre en bouteilles.

Quant au dépôt qui reste au fond du fût, si ce vin a de la qualité, il faut remplir le fût avec de bon vin qui prendra le bouquet et la sève de celui dont provient le dépôt. On vieillit et améliore ainsi singulièrement des vins très ordinaires. Nous engageons les amateurs à consulter le *Manuel de l'Amélioration*

des Liquides (1). On verra tout l'avantage qu'on peut retirer de cette méthode.

Malgré la saison, si l'on a des vins en bouteilles à transporter et qu'ils aient déposé, il faut de toute nécessité les dépoter dans des fûts ; puis, arrivé à destination, on les laisse se reposer pendant cinq à six jours ; on les colle et on les remet en bouteilles. Sans cette précaution, ces vins pourraient rester longtemps sans se clarifier ou sans atteindre à un degré convenable de limpidité.

Le collage doit, dans ce cas, être très léger (10 gr. de poudre anglaise suffisent pour 100 bouteilles ou même 100 litres).

On doit, en général, cesser la mise en bouteilles à partir du mois d'avril, pour les raisons que nous avons fait valoir précédemment. Cependant, si l'on s'apercevait que du vin *passe* ou *vieillarde*, il faudrait se hâter de le coller, s'il ne l'a pas été depuis le soutirage de mars, et le mettre en bouteilles aussitôt clarification, ce qui n'exige que huit jours avec la poudre anglaise dont nous avons parlé plus haut.

Si ce vin est déjà trop avancé, qu'il sente le *vieux*, ce qu'on désigne vulgairement sous le nom de *passé*, il faut le traiter comme nous l'indiquons à l'article *Altération du vin*, ou le couper avec du vin plus fort et plus jeune, si ce n'est qu'un vin très ordinaire.

Les vins les plus sujets à passer sont ceux qui sont pauvres en alcool et dont le remplissage n'a pas été régulièrement fait. Parmi les vins fins, nous citerons ceux des Riceys comme les plus sujets à ce genre d'altération. Ces vins demandent à être mis en bouteilles dès la seconde année, si l'on veut les avoir corsés et à l'abri de cette maladie. Nous voulons,

(1) Un vol. in-18, 3 fr., à la Librairie Roret.

bien entendu, parler des vins de pineau, et non de gamay, qu'on n'essaie pas de conserver au delà de deux ans et qu'on met rarement en bouteilles, puisqu'ils ne s'améliorent pas ou peu.

C'est le cas de répéter ici que les vins en bouteilles doivent être enserrés dans des caves fraîches et aérées, tandis que les vins de liqueurs peuvent impunément et même avec avantage, être exposés à une température élevée, qui est même indispensable pour eux. Les vins d'Espagne n'acquièrent toutes leurs qualités qu'à ces conditions.

Sophistication du vin. — Nous donnons place à un article de ce genre ici, afin de mettre en garde contre eux-mêmes et contre les autres, les personnes qui pourraient se trouver à avoir de ces vins. La sophistication la plus dangereuse du vin est celle qui consiste à y mettre de la litharge, soit dans le but de l'adoucir quand il est trop dur, soit de masquer l'aigre. Cette falsification honteuse et coupable se reconnaît par divers moyens que la chimie possède, mais qui ne sont pas à la portée de tout le monde. Nous allons en indiquer un ou deux qui sont faciles et qui suffiront à déceler la présence de ce poison dans le vin.

Si l'on verse de l'acide sulfurique dans du vin qui contient de la litharge, il produit un précipité blanc qui se dépose au fond du vase en très peu de temps ; tandis que si le vin ne contient pas de litharge, l'acide fait virer le vin au rouge vif, sans former de précipité.

Si l'on emploie de l'eau chargée d'hydrogène sulfuré au lieu d'acide sulfurique, le moyen est encore plus rapide et plus énergique, et les effets plus caractérisés : elle rend le vin frelaté par la litharge

noir et floconneux, et elle forme un précipité abondant qui gagne le fond du vase. Employée sur du vin naturel, cette eau n'a pas la moindre action.

Pour préparer cette eau, il suffit de mettre dans un flacon une pâte faite avec de la limaille de fer et du soufre ; on y verse quelques gouttes d'acide sulfurique et on fait dégager le gaz qui se produit dans un flacon rempli d'eau, au moyen d'un tube de verre recourbé qui passe au travers d'un bouchon en liège qui ferme le flacon contenant la pâte, et aboutit au fond de celui qui contient de l'eau. Le gaz s'échappe par l'ouverture du tube immergé et se mêle à l'eau, qui s'en empare et le retient. On obtient ainsi en très peu de temps un réactif très puissant et infaillible.

Cidres. — De même que le vin, le cidre est sujet à subir une fermentation secondaire qui le fait *durcir*, terme vulgaire. Souvent, à la suite de cette fermentation, il devient tellement *sùr* qu'il est plus près du vinaigre que du cidre.

Pour éviter un tel accident, qui n'est que trop général, il faut employer tous les moyens que nous avons prescrits plus haut et que nous rappelons :

1° Soutirer le cidre dans des fûts méchés à raison de 2 à 3 cent. de mèche perfectionnée à la violette par hectolitre ;

2° Y ajouter 25 à 30 grammes de *conservateur œnanthique*, et pour lui rendre sa douceur de 2 à 3 litres de *sirop de canne préparé;*

3° Coller à la *poudre épurative.*

Si les cultivateurs de pommiers voulaient renoncer à la mauvaise habitude qu'ils ont de mettre une aussi grande quantité d'eau dans le cidre, ils seraient plus certains de le conserver doux et potable, et ils

trouveraient un placement plus facile et à des prix plus élevés, d'une boisson qui deviendrait salubre et recherchée, et qui entrerait dans la consommation concurremment avec le vin.

Nous n'insisterons pas davantage sur ce point ; nous ne ferions que répéter ce que nous avons déjà dit précédemment.

Qu'on ne perde pas de vue, cependant, que le fabricant de cidre, quand il voudra, aura une bonne boisson d'un prix double, d'une garde facile et dont le transport cessera d'être un danger. — D'une année à l'autre, on aura alors, presque sans soin, un liquide clair et qui conservera toutes ses qualités premières.

Altérations et maladies du vin. — Si l'on a du vin *passé,* que ce soit un vin que l'on tienne à conserver pur et sans mélange d'autre vin, et que les moyens que nous avons indiqués plus haut soient insuffisants pour le ramener dans un état convenable, il faut recourir au traitement suivant :

Pour 230 litres, prenez :

Poudre épurative (1)............	100 gram.
Poudre anglaise (2).............	25 gram.
Eau-de-vie de vin...............	1 litre.
Bouquet de Pommard (1)........	1/4 flacon.

Délayez la poudre épurative dans un peu d'eau, fouettez le vin, versez le mélange et agitez de nouveau, pendant quelques instants. — Le lendemain, ou seulement 6 heures après, si vous êtes pressé, faites remonter la poudre qui s'est précipitée, par un nouveau coup de fouet. 6 heures plus tard, ajoutez

(1) Voir la Liste des produits œnologiques à la fin du volume.

(2) Cette poudre vaut 10 fr. le kilog., quantité suffisante pour clarifier 70 hectolitres.

le bouquet de Pommard, après l'avoir versé dans l'eau-de-vie, et fouettez de nouveau ; cela fait, collez avec la poudre anglaise. Votre vin sera rétabli aussitôt qu'il se sera clarifié.

Si malgré tout ce que nous avons conseillé plus haut, le vin continue à fermenter et qu'il menace de tourner à l'aigre, il faudra le soumettre au traitement que voici :

Soufrez fortement un tonneau et introduisez-y un litre de bon alcool de vin, ou mieux deux litres de cognac. Cela fait, soutirez-y votre vin, puis collez-le avec la poudre anglaise en ajoutant 50 grammes de sel marin, fouettez et laissez reposer. Si, par extraordinaire, le mouvement semblait encore se continuer, méchez sur vin, comme nous l'avons indiqué précédemment au mois d'avril.

Dans le Midi, les vins sont quelquefois atteints d'une maladie particulière au climat et à la nature du cépage. La fermentation s'arrête quand elle est parvenue à un certain point, et ils restent doux et louches. Cet état se poursuit souvent jusqu'au mois de juin ou de juillet, puis ces vins tournent à l'aigre.

Nous avons été souvent consulté pour des altérations de cette nature, et après quelques essais infructueux, nous nous sommes arrêté à traiter ces vins de la manière suivante :

Pour 100 litres de vin, prenez :

Durcisseur des vins............	1 dose.
Feuilles vertes de vigne........	500 gram.

Ecrasez les feuilles de vigne dans un mortier, en les mouillant avec un peu de vin malade ; délayez le durcisseur dans 2 litres d'eau chaude ; introduisez le tout dans le fût et agitez pour opérer le mélange ;

mettez la bonde sur le fût sans la serrer, ou placez-la simplement sur une feuille de vigne, et laissez agir.

La fermentation se déclare bien vite, et le vin est guéri.

On peut remplacer les feuilles de vigne par 500 grammes de levûre de grains en pains.

On pourrait aussi, si l'on avait à sa disposition des lies de vin blanc, en mettre de 4 à 5 litres par hectolitre ; mais il faudrait, dans ce cas, avoir des vins blancs durs, du centre de la France ou du Rhin, qui contiennent du ferment ; autrement, cette addition serait insuffisante et pourrait même occasionner la perte du vin, en y introduisant une plus grande quantité de mucilage.

JUIN

Vins en fûts. — La cave doit être fréquemment surveillée à cette époque, car c'est le moment où certains vins contractent l'*aigre.* Nous ne reviendrons pas sur ce que nous avons dit de l'acescence ; nous renvoyons au *Manuel de l'Amélioration des Liquides* (1) pour plus amples renseignements, ainsi qu'à la deuxième partie de cet ouvrage, article : Traitement et guérison des vins malades.

La surveillance a encore une autre raison, c'est que certaines caves sont trop sèches, les cercles se dessèchent et il se déclare des fuites dans les tonneaux.

Là se bornent les soins à donner aux vins, car il faut, pendant ce mois, éviter d'y toucher, et même de remplir sans absolue nécessité. Si l'on remplit, il faut le faire avec soin pour éviter de troubler le liquide,

(1) Un vol. in-18, 3 fr., à la Librairie Roret.

avec un entonnoir muni d'une pomme à la douille, faire sortir les fleurs s'il y en a, nettoyer les bondes, changer le linge et remplir avec du vin vieux autant que possible, pour ne pas susciter de fermentation.

Transport des vins. — Tout le monde sait ce qu'il est essentiel de faire pour expédier les vins, mais on omet souvent des soins indispensables à prendre lors de l'arrivée. Si la température n'est pas élevée, on peut agir comme l'on voudra ; mais si la chaleur est grande, si le vin est chaud, s'il a fait une longue route, il faut se garder de le descendre immédiatement à la cave, surtout si elle est fraîche et que le thermomètre y marque moins de 9 à 10 degrés. Il faut le loger à l'ombre et l'y laisser au moins 24 heures, avant de l'encaver. Aussitôt descendu, on donne un coup de poing à côté de la bonde et on laisse de l'air pendant 24 heures, puis on met le fausset. Si le vin a besoin d'être collé, on le laisse reposer pendant huit jours au moins, et on le fouette avec 12 à 15 grammes de *poudre anglaise* par hectolitre.

Caves. — C'est surtout en été qu'on s'aperçoit des inconvénients d'une mauvaise cave ; les caves trop sèches ont surtout de graves inconvénients ; car, si les cercles durent longtemps, le vin éprouve une plus forte déperdition. Dans une bonne cave, une pièce de 230 litres n'absorbe au remplissage qu'un ou deux verres par mois ; tandis que dans une cave sèche, on perd souvent plus d'un litre et demi de vin. On doit donc s'attacher à diminuer la sécheresse d'une telle cave en en bouchant les soupiraux et même en amassant contre le mur exposé au soleil, de la terre et du gazon sur une certaine hauteur, et d'un demi-mètre d'épaisseur au moins.

Si, dans le voisinage de la cave, il existe des dépôts d'immondices, des lieux d'aisances, etc., etc., il faut prendre les plus grandes précautions pour empêcher que la fermentation qui s'y produit puisse se faire sentir dans la cave, car elle est pernicieuse, et les vins ne résistent guère à cette cause destructive, même ceux en bouteilles.

Si c'est le sol lui-même qui apporte des odeurs méphitiques, il faut le fouiller, enlever la terre et mettre une couche de sable sec de 40 à 50 centimètres d'épaisseur, ou mieux, y faire couler un béton. Si ce sont les murs, il faut dégrader l'enduit qui les recouvre, puis les cimenter.

Sophistication des vins. — C'est surtout pendant les grandes chaleurs que les vins subissent les plus profondes altérations, et c'est alors que la sophistication est le plus souvent employée, afin de les écouler. En effet, le moindre défaut de soin produit des vins aigres ou tournés, échaudés, etc., d'où il résulte une aigreur ou dureté caractéristique, une perte de couleur, etc., etc.

Pour remédier à ces inconvénients, il existe des personnes assez ignorantes ou assez cupides pour recourir à l'emploi de diverses substances malfaisantes pour se débarrasser des vins ainsi avariés. Ces substances sont généralement la *potasse*, la *litharge*, l'*acide borique*, etc., pour adoucir ces vins, qu'on coupe ensuite avec des vins noirs pour en ramener la couleur.

L'emploi de ces substances est d'autant plus blâmable qu'il existe des moyens inoffensifs de corriger ces défauts. Nous avons donné, dans le mois précédent, le moyen de reconnaître la sophistication par la litharge.

Les vins adoucis avec du sucre, du sirop et du miel, ne restent pas longtemps doux ; ils subissent de nouveau, et très promptement, une fermentation secondaire qui les rend louches et oblige à pratiquer le méchage, le tannage et le collage pour les clarifier.

Nous le répétons, la fraude est d'autant plus coupable que toutes les maladies du vin peuvent se traiter sans compromettre la santé du consommateur, et d'une manière complètement efficace.

Qu'on ne perde pas de vue que la sophistication a deux buts : le premier de masquer l'avarie du vin, le second d'en augmenter la quantité. Mais traiter un vin malade et le guérir d'après les données indiquées par la science, n'est plus de la fraude. Voilà des distinctions qu'il faut faire. En effet, la sophistication ne guérit pas, elle *masque* l'avarie avec des substances capables de nuire, tandis que la science guérit et fait disparaître la cause et les effets de la maladie, sans nuire à la qualité ou à la salubrité du liquide.

Vins en bouteilles. — Pendant le mois de juin, de même que pendant les chaleurs, on doit éviter de mettre le vin en bouteilles et de déranger ou déplacer celui qui y est, si l'on veut écarter toute cause de dégénérescence.

Il arrive fréquemment, à cette époque, que les vins qui ont été mis en bouteilles trop jeunes fermentent, moussent et font sauter le bouchon. Quand cet inconvénient a lieu, il faut se hâter de dépoter le vin, le transvaser dans un fût soufré et le coller à la *poudre anglaise,* si c'est du vin rouge, et à la *poudre-colle des vins blancs,* si c'est du vin blanc. On le laisse dans cet état jusqu'aux mois froids, puis on le remet en bouteilles.

Soufrage des vins. — Si le soufrage est utile, c'est surtout par les grandes chaleurs et pour les vins faibles. Si l'on est obligé d'expédier des vins, il faut avoir le soin de les soufrer au départ, afin d'éviter les accidents qui leur surviennent si facilement quand ils voyagent par une température élevée. On doit employer de bonnes mèches ; celles en carton ne valent absolument rien et doivent être rejetées, parce que la combustion en est lente et parfois incomplète, le gaz sulfureux altéré, et qu'elles communiquent souvent un mauvais goût au vin. Les bonnes mèches ne coûtent pas beaucoup plus que les mauvaises, et c'est une économie bien mal placée que de rechercher ces dernières à raison de leur bas prix.

Altérations et maladies du vin. — Les altérations les plus fréquentes en cette saison sont l'*aigre* et l'*amertume.* Nous avons donné précédemment le moyen de les traiter et de les guérir ; mais n'ayant pas encore parlé de celle connue sous le nom de *vins astringents,* nous allons indiquer le mode de traitement de ces vins, car ce n'est guère qu'à cette époque que l'on aperçoit qu'ils ont ce défaut ; cependant, à moins de pressant besoin, mieux vaut attendre l'automne pour les traiter.

L'astringence des vins est le résultat d'une cuvaison trop prolongée, surtout quand le raisin n'est pas assez mûr. Comme on le voit, c'est plutôt un vice de fabrication ou un défaut naturel qu'une maladie. L'astringence est donc due à ce que la rafle a cédé une trop grande quantité d'extrait ou de tannin.

Quand on peut conserver le vin plusieurs années, cela n'est pas un inconvénient, car le tannin est un

des principes conservateurs ; mais quand on doit le livrer à la consommation, c'est un grave défaut. C'est donc au détenteur de tel ou tel vin à le mettre en rapport avec ses besoins. Un collage fait avec la *gélatine épurée* en mars et en avril, amoindrit ce défaut ; mais si l'on a négligé de le faire, il faut attendre les froids pour employer la gélatine, car son emploi présente toujours de graves dangers pendant les chaleurs. Si l'on est obligé d'adoucir ces vins, il faut recourir à un collage énergique à la *poudre anglaise* (20 grammes par hectolitre).

Que l'on tienne compte de ceci : une longue cuvaison durcit le vin ; donc, les vins qui sont généralement tendres et de peu de garde devront cuver plus longtemps ; ils y gagneront de l'astringence et de la durée.

Maladies du cidre. — C'est à cette époque que les cidres commencent à *durcir* (à devenir aigres), à *pourrir* et à *brunir*. C'est surtout quand ils sont en vidange que ces accidents se produisent. On arrête cette dégénérescence en soutirant ce liquide dans des fûts méchés fortement, et en ajoutant un peu d'alcool, de *conservateur œnanthique* et de *sirop de canne préparé*. (*Voir le dosage exact à la page* 61).

Pour conserver le cidre, on peut, quand la consommation n'est pas forte, le soutirer dans des petits barils de 30 à 35 litres, afin d'éviter la vidange ; de cette manière, le fût se trouve vide en fort peu de temps, et l'influence de l'air n'a qu'une faible action sur le liquide. Chaque fois que les barils sont vides, on les remplit en vidant entièrement un grand fût.

Une addition de poiré, ou de jus de poires concen-

tré sur le feu, produit un excellent effet pour la conservation du cidre (1).

JUILLET

Vins en fûts. — Dans ce mois, comme dans le précédent, il faut laisser le vin en repos, parce qu'il est toujours dangereux de le tourmenter pendant les chaleurs, et surtout au moment où la végétation de la vigne est active et où la floraison s'accomplit. Nous l'avons déjà dit, le vin travaille surtout à trois époques de l'année : à la pousse de la vigne, à la floraison et à la *véraison* (moment où le raisin commence à noircir).

Ce travail est dû à la présence des molécules organiques ; ce sont elles qui transforment le sucre en alcool (le moût en vin) et celui-ci en vinaigre.

Tous les œnologues, tous les savants qui se sont occupés de vin sont d'accord sur ce point. Astier, Buffon, Fabroni et autres, ont considéré que les molécules organiques agissaient sur le vin depuis le premier jour de son existence jusqu'au dernier, et qu'elles agissaient avec d'autant plus d'empire qu'elles avaient été moins éliminées du liquide par une forte quantité d'alcool, des soutirages et des collages. Astier dit : « Comme ces éléments d'organi-
« sation, originaires du raisin, ne peuvent rester
« oisifs pendant que la vigne est en travail, et ne
« pouvant, dans la cuve ou dans le tonneau, pro-
« duire, comme elle, des feuilles, des fleurs ou des
« graines, ils produisent, pour faire quelque chose

(1) Voir le *Manuel du Fabricant de Cidre et de Poiré*, 1 volume in-18, 2 fr. 50 c., à la Librairie Roret.

« d'animé, des moucherons de la vendange, des moi-« sissures du vin, ou des anguilles microscopiques « du vinaigre. Ces phénomènes prouvent que, pour « ne plus être apparente dans le tout, la vie n'en « subsiste pas moins encore dans toutes les parties, « même détachées les unes des autres, et qu'elle con-« serve, malgré la mort, une certaine relation avec « la vie générale de l'espèce à qui appartenait l'in-« dividu. »

Nous ajouterons que la cause de ces phénomènes, qui était encore peu connue il y a quelques années, et qui est incomplètement définie par Astier, appartient tout entière au ferment qui existe dans le moût fermenté, comme dans une grande partie des liquides qui subissent la fermentation. Turpin et Quévenne ont été les premiers qui aient découvert que le ferment se compose d'êtres animés ayant quelque analogie avec certaines mousses ou lichens. En effet, si l'on déssèche ces plantes, qui ne sont que des êtres vivants d'une espèce particulière, elles resteront à l'état de somnolence ; mais qu'on les place dans des conditions de végétation, c'est à dire d'humidité et de chaleur, après un an, deux ans, dix ans de sommeil, elles reviendront immédiatement à la vie.

Nous ne développerons pas davantage cette théorie, les limites de cet article s'y opposent ; mais on comprendra combien il est utile d'opérer la séparation complète de ces molécules végéto-animales, dont l'action destructive se perpétue et se fait sentir à chaque instant dans le vin. Elles dorment par le froid et se réveillent par la chaleur, le mouvement et le contact de l'air.

On a reconnu, et cela est facile à concevoir, que l'alcool empêche l'action du ferment (le ferment, im-

mergé pendant 10 minutes dans de l'alcool anhydre, perd toutes ses propriétés, parce que l'animalcule est tué) ; le gaz acide sulfureux et le froid de la glace, la chaleur prolongée à 80 degrés, les acides concentrés, comme l'acide sulfurique, le frappent également de mort. Voilà pourquoi nous recommandons les soutirages, le collage et le soufrage.

Vins en bouteilles. — On ne met pas les vins en bouteilles pendant le mois de juillet, à moins d'absolue nécessité. Quant à ceux qui y sont, il faut éviter de les laisser exposés à une température élevée. Si la cave est chaude. il faut en fermer les soupiraux, employer les moyens que nous avons indiqués pour le mois de juin, et si cela est insuffisant pour empêcher que la température de la cave s'élève au-dessus de 15 à 16 degrés C., on doit couvrir de sable les piles de bouteilles.

Pour les vins d'Espagne et les vins de liqueurs, nous répétons ici que toute précaution est inutile, et qu'il est même préférable de les laisser à une température élevée, soit de 18 à 25 degrés C. Ils se font plus vite, se dépouillent mieux et sont meilleurs.

Caractères des vins. — Les vins les plus connus ont des caractères particuliers qu'il ne faut pas perdre de vue. On les classe ainsi : le Bourgogne inspire l'hilarité, il est généreux et aphrodisiaque ; le Bordeaux fin est stomachique, astringent quand il est pris pur, et rafraîchissant quand il est mouillé de moitié d'eau ; le Champagne est délicat et capiteux ; le Ricey est capiteux et léger ; le vin du Rhin est léger, humectant, rafraîchissant et désaltérant ; le Roussillon, le vin du Dauphiné et du Languedoc, de même que tous les vins du Midi, sont échauffants et restaurants.

Le Bourgogne convient aux vieillards, aux gens épuisés, aux tempéraments froids, aux valétudinaires, aux personnes qui ont des humeurs noires ; le Bordeaux aux estomacs fatigués, aux lymphatiques, aux femmes grasses qui manquent de sang ; le Champagne aux goutteux, à ceux qui ont des rhumatismes, des douleurs ; le Ricey convient aux hommes de cabinet et d'étude ; le vin du Rhin aux personnes qui s'adonnent aux exercices des jambes, à la fatigue de la chasse, etc., accidentellement ; ils remettent des longues veilles, des dîners et des fatigues corporelles et de l'esprit ; les Languedoc, Dauphiné et Roussillon, et la plus grande partie des vins du Midi, conviennent pour réparer les fatigues continuelles, donner du ton aux estomacs paresseux ou délabrés, aux vieillards catharreux, faibles, souffreteux et asthmatiques.

Plâtrage et conservation des vins. — Le plâtrage pour la conservation des vins est généralement adopté, mais il est pratiqué de deux manières différentes : les uns plâtrent dans la cuve, les autres plâtrent le vin tout fait. Quelques personnes considèrent cette dernière pratique comme une fraude. Cependant, nous devons dire que l'expérience a démontré qu'elle préservait souvent les vins des altérations qui surviennent pendant les chaleurs des mois de juillet et août, lors de transports, et qu'elle ne pourrait avoir une influence malfaisante sur la santé des consommateurs. Le seul reproche qu'on pourrait faire à cette pratique, c'est de rendre le vin plus rude et moins agréable. Nous renvoyons le lecteur à ce que nous avons dit à ce sujet dans le *Manuel de l'Amélioration des Liquides*, déjà cité.

« L'état actuel de la science, disait M. Versepuy, pharmacien, ne permet pas d'expliquer les causes qui font que le plâtre empêche le vin de passer d'un état à un autre état que celui auquel il est arrivé par la fermentation vineuse. C'est un fait qu'il faut accepter tel que nous le présente l'expérience. »

Les Romains employaient le plâtre à cet usage, ce qu'ils appelaient *conditura vinorum*. Les Grecs faisaient usage d'argile et de chaux. Le fameux vin de Céphalonie, appelé vin du Soleil, recevait et reçoit encore une poignée de plâtre par pièce de vin. Les habitants de Théra font séjourner dans la mer le merrain qui sert à faire leurs tonneaux. Les vins de l'Archipel, munis de ces moyens conservateurs, sont presque tous enlevés par la Russie qui les transporte jusqu'à Saint-Pétersbourg, sur un trajet de plus de trois cents lieues par terre, avec la plus grande sécurité de conservation.

Le midi de la France, l'Espagne, l'Italie, conservent la tradition d'ajouter de la chaux, de la cendre dans la vendange. Il est fort étonnant que Chaptal ait dit que cet usage avait pour but d'absorber l'excès de la partie aqueuse du moût. Parmentier et Proust l'ont expliqué comme moyen de neutraliser l'acide. Il est facile aujourd'hui de reconnaître l'erreur dans laquelle sont tombés ces savants, justement célèbres, lorsqu'on aperçoit quel minime résultat on obtiendrait en adoptant leur théorie. Les peuples qui ont conservé cette pratique depuis si longtemps ne se sont point occupés de ces minuties, il a fallu une raison plus grave que celles données par ces savants pour les engager à la perpétuer; elle était si souveraine, si palpable, que l'usage d'ajouter un corps salin à la vendange s'est maintenu

sans qu'ils s'occupassent d'en rechercher la cause. Il est vrai d'ajouter que quelques tribunaux n'ont pas admis cette pratique, qui a donné lieu à plusieurs condamnations ; mais cela tient à ce qu'ils ont été mal renseignés, et il est probable qu'aujourd'hui, mieux éclairés sur les causes qui les motivent, elle serait reconnue bonne et loyale.

Quoi qu'il en soit, nous préférons de beaucoup l'addition de 50 grammes de *Conservateur œnanthique* par pièce de vin ; car le tannin qu'il contient est un préservateur de la fermentation aussi sûr que l'alcool et, de plus, il n'a pas les inconvénients du plâtre.

Altérations et maladies du vin. — Les altérations du vin sont fréquentes à cette époque. Celles qui ont pour cause le déplacement et le transport sont surtout celles qui donnent de l'inquiétude à l'expéditeur et au consommateur. Les vins *tournés*, comme l'on dit vulgairement, sont ce qu'on redoute le plus.

Il y a tous les ans des quantités considérables de vins qui *tournent* pendant les mois de juillet et d'août, bien qu'à toutes les époques de l'année, cette altération cause de grandes pertes. Nous donnerons au mois prochain, à l'article *Altérations et maladies du vin*, la fin des explications théoriques sur cette maladie dont nous avons déjà parlé au mois précédent. Ici, nous allons indiquer les moyens de la prévenir, de la combattre et de la guérir.

Comme on le verra, les vins les plus sujets à *tourner* sont ceux qui contiennent encore du sucre, qui sont épais, pâteux et riches en alcool, et qui, de plus, renferment encore du sucre et du ferment non décomposés. Pour quiconque possède quelques con-

naissances physiologiques, on s'explique la rapidité, *l'infaillibilité* en quelque sorte, de la décomposition qui doit s'opérer dans un tel liquide. Nous renvoyons, comme nous venons de le dire, au mois d'août pour plus amples renseignements, ainsi qu'à la deuxième partie de cet ouvrage, à l'article intitulé : *Traitement et guérison des vins malades*.

Pour prévenir cette altération, il faut :

1° Soutirer les vins qui menacent de *tourner*, dans des fûts fortement soufrés et même lavés à l'acide sulfurique. (Voir *Nettoyage des tonneaux*) ;

2° Ajouter 100 à 150 grammes d'acide tartrique par 230 litres ;

3° Les coller avec la poudre anglaise ;

4° Les parfumer avec le bouquet de Pommard (1) ;

5° Les additionner, avant collage, de 50 grammes de conservateur œnanthique, dont les qualités antiputrides et anti-fermentescibles sont reconnues.

Mais si la maladie a déjà fait des progrès, si le vin s'est décoloré, si la décomposition a saisi déjà l'alcool et que l'on remarque que le vin soit noir, louche ; si, en l'examinant à l'aide d'un appareil grossissant on aperçoit des infusoires, il faut recourir à un traitement beaucoup plus énergique. Il faut, pour 100 litres de vin :

1° Soutirer dans un fût méché fortement à 2 centimètres de mèche sulfurée ;

2° Ajouter 250 grammes d'*anti-noir ;*

3° Introduire 100 grammes d'acide tartrique et 15 grammes de tannin œnopépin ;

4° Ajouter une ou deux cuillerées à café de bouquet de Pommard ;

(1) Voir la Liste des produits œnologiques à la fin de cet ouvrage.

5° Coller à la *poudre épurative*, à la dose de 50 grammes par hectolitre ;

6° Soutirer, après quinze jours, dans un fût également méché fortement ;

7° Tenir constamment ce vin dans une cave fraîche (dont la température se maintienne entre 6 et 12 degrés centigrades au plus, si c'est possible).

AOUT

Vins en fûts. — Pendant les chaleurs de ce mois, les vins en fûts sont sujets à subir diverses altérations; nous engageons nos lecteurs à consulter ce que nous avons dit en juin et en juillet. Les mêmes précautions sont à prendre, la même surveillance à exercer pendant tout le mois. La maladie la plus fréquente à cette époque, comme dans les deux mois précédents, est l'aigre, désigné sous le nom de *vin piqué.* A l'article *Altération du vin*, nous rapportons un fait que l'on devra consulter.

Il ne faut pas négliger de visiter tous les jours les vins, pour s'assurer de leur état ; si quelques pièces se troublent ou pétillent, il faut les soutirer dans des fûts méchés ou soufrés, et même les mécher sur vin, afin d'arrêter la fermentation.

Si le vin est déjà en fermentation, on se trouvera bien de le soutirer dans un fût déjà fortement soufré ; quand il est au tiers plein, on le bonde et on l'agite pour le faire pénétrer par la vapeur sulfureuse. On continue de le remplir, et quand il est à moitié plein, on brûle un peu de mèche sur le vin, en prenant les précautions d'usage pour éviter de laisser tomber la mèche dans le liquide, puis on agite de nouveau. —

On recommence cette opération jusqu'à ce que le fût soit plein.

Nous ne donnerons pas ici la théorie du soufrage, ceux qui voudraient la connaître pourront consulter le *Manuel de l'Amélioration des Liquides*, à cet effet (1).

Soutirage des vins qui menacent de fermenter. Si l'on présume qu'un vin ait fait du dépôt depuis le soutirage et que l'on reconnaisse aux signes que nous avons précédemment donnés, qu'il ait de la tendance à fermenter, il faudra se hâter, bien que l'époque soit défavorable, de le soutirer dans un fût mêché fortement, d'y ajouter 50 grammes de *Conservateur œnanthique* par barrique de 225 litres, afin d'empêcher, d'une part, que le dépôt remonte dans le vin et le trouble, et de l'autre, pour arrêter la fermentation.

Cidres. — Le mois d'août est l'époque la plus critique pour le cidre en fût. Il n'y a que ceux qui sont faits presque sans addition d'eau, dans de bonnes conditions et avec de bons fruits, qui traversent la saison des chaleurs sans en être profondément affectés, même quand ils sont enserrés dans de bonnes caves et enfûtés convenablement. Ils exigent des soins et une surveillance de tous les instants, pour s'assurer qu'ils n'aigrissent pas. Aussitôt que l'on reconnaît ou que l'on constate un mouvement de fermentation, il faut se hâter de soutirer dans un fût méché et de muter. C'est une précaution qui n'est jamais perdue.

Nous recommandons, ici, de consulter ce que nous avons dit précédemment pour la conservation du ci-

(1) Un vol. in-18, 3 fr., à la Librairie Roret.

dre. Les prescriptions que nous avons recommandées en mai, sont encore plus importantes, plus impérieuses pour le mois d'août : qu'on y recoure donc. Nous recommandons aussi de tenir la cave le plus fraîchement possible : cela est aussi et plus indispensable encore que pour le vin.

Il faut éviter de laisser les fûts en vidange, surtout à cette époque ; on devra donc les remplir très exactement, et dans le cas où l'on n'aurait qu'un seul fût de cidre qu'on désirerait conserver, il faudrait le remplir avec de l'eau et de l'alcool, dans la proportion d'un litre d'alcool pour 5 litres d'eau, ou 2 litres d'eau-de-vie et 2 litres et demi d'eau.

Moyen d'empêcher le vin de fermenter. — Il est rare que l'on ne sache pas quels sont les vins qui sont susceptibles de subir la fermentation secondaire. Pour être à l'abri des accidents qui en résultent, il y a deux moyens à employer. Le premier que nous avons indiqué, est de soufrer les tonneaux et au besoin de muter le vin à l'aide de mèches soufrées et aromatisées ; le second, de faire dissoudre dans le vin 20 à 25 grammes de *Conservateur œnanthique* par hectolitre (1). Avec ces précautions, on met généralement le vin à l'abri des fermentations secondaires et de l'acidification.

Dégradation ou perte de couleur. — La fermentation secondaire, le soufrage et le mutage diminuent la couleur des vins. Pour ceux qui sont très colorés, cela n'est pas un grand inconvénient ; mais pour ceux qui ne sont pas trop colorés et surtout pour ceux qui ne le sont pas assez, l'inconvénient est beaucoup plus grave, tellement grave, qu'il est in-

(1) Voir la Liste des produits œnologiques à la fin.

dispensable de les remonter en couleur si l'on veut s'en défaire.

Il y a deux moyens de ramener ces vins à leur coloration normale : les couper avec des vins noirs du Midi, et y ajouter de la teinte.

En les colorant avec une addition, soit de Narbonne, soit de Roussillon, ou d'autres gros vins du Midi, on a le double inconvénient, si l'on opère sur des vins d'une certaine valeur ou qui ont du bouquet, de les détériorer en modifiant profondément leur saveur et en causant la perte totale du bouquet. Nous préférons donc, et on préfère généralement employer une bonne teinte, notamment la teinte bordelaise, dont il faut à peine 1 ou 2 pour 100, ce qui est à la fois plus économique et plus inerte, puisque cette teinte étant à peu près inodore et insipide, elle n'altère ni la saveur, ni le bouquet du vin.

L'addition de vin noir, pour la coloration, a un autre inconvénient plus grave encore, c'est qu'elle excite presque toujours une fermentation dans le vin auquel elle est faite, et par là on augmente encore la chance des avaries que l'on doit le plus redouter. La coloration à l'aide de ces vins n'est bonne que pour les vins destinés au comptoir ou à la consommation immédiate. Nous recommandons à ceux que cela intéresse, le *Manuel de l'Amélioration des Liquides* (1).

Défauts naturels des vins qui en empêchent la conservation. — Les vins dont les défauts naturels peuvent en empêcher la conservation doivent être corrigés avant l'arrivée des chaleurs ; mais si l'on n'a pu le faire plus tôt, il est encore temps de le

(1) Un vol. in-18, 3 fr., à la Librairie Roret.

faire, afin d'éviter les inconvénients qui pourraient en résulter. Nous n'entrerons pas dans de grands détails au sujet des vices naturels du vin, nous nous bornerons à signaler ceux qui mettent le vin en danger de perte en été, renvoyant nos lecteurs qui voudraient avoir de plus amples renseignements au *Manuel de l'Amélioration des Liquides*, dont nous avons déjà parlé.

Les vins dont la conservation est difficile en été sont les vins faibles en alcool et les vins usés. Il est prudent de les viner au plus tôt, qu'ils soient ou non en fermentation, troubles ou limpides ; car ils peuvent être atteints d'un moment à l'autre de ces dégénérescences, et alors, ou ils deviendraient acides, ou ils contracteraient un goût d'évent ou de pourri.

Pour les viner, il faut ajouter de 2 à 3 litres d'alcool neutre de goût à 85° par 230 litres.

Cette addition ne saurait être nuisible ou malfaisante, attendu que l'eau-de-vie et l'alcool sont des parties constituantes du vin ; il est vrai que cet alcool a été extrait par la distillation et qu'il diffère un peu de celui qui est contenu dans le vin. Néanmoins, pour avoir changé de goût, il n'a pas changé de nature et de propriétés.

L'addition de cette substance a le triple but d'adoucir les vins durs, de remonter les vins faibles et les vins vieux ou usés, et de contribuer à leur conservation. Ainsi traités, ces vins peuvent passer sans accident la saison des chaleurs, et l'époque critique du mois d'août, car plusieurs résistent jusque-là et tournent à la fin du mois.

Du reste, que l'on sache bien que l'action de viner n'est pas une fraude, qu'elle est autorisée dans les départements du Midi, et que, dans toutes les autres

parties de la France, elle se fait sous les yeux des employés de la régie.

Si au lieu de 3/6 de vin, ou d'eau-de-vie, on voulait employer de l'alcool d'industrie triple rectification, il faudrait l'abaisser avec trois fois son volume d'eau, et ajouter au mélange une cuillerée à café d'*extrait de Bordeaux* par litre d'alcool. Cette addition suffit pour modifier le goût et le caractère de l'alcool.

Altérations et maladies du vin. — Tous les ans, à cette époque, surtout, une immense quantité de vins deviennent aigres. Divers procès ont eu lieu à ce sujet, et des chimistes ont été appelés à en rechercher les causes et à en apprécier les effets.

Il a été reconnu et constaté que ces vins contiennent des myriades d'anguilles, et que l'extrait sec retiré de ces liquides était moins considérable que dans ceux de même provenance qui n'avaient pas subi cette altération.

On sait que la fermentation acéteuse amène toujours la formation des anguilles ; il y a certains vinaigres de vins faibles qui en contiennent d'une dimension telle, qu'on les aperçoit distinctement et à l'œil nu : il y en a qui atteignent souvent 5 millimètres de longueur. Quant à l'extrait sec, il est d'autant moindre que l'acescence est parvenue à un plus grand développement ; c'est à peine si dans le vinaigre, il est de 50 p. °/₀ de ce qu'il était dans le vin qui l'a produit.

Tous ces effets sont dus à l'action du ferment, qui est une cause animée, ainsi que nous l'avons dit dans notre article du mois de juillet.

Nous n'entrerons pas dans de nouvelles considérations à ce sujet ; nous nous bornerons à dire, pour

compléter notre pensée, qu'il faut éliminer, endormir ou tuer le ferment. On l'élimine au moyen des soutirages répétés, de collages avec des substances non susceptibles de servir d'aliment ou de stimulant au ferment, comme le fait la gélatine, qui doit être rejetée comme agent de clarification, pour tous les vins qui ont une tendance à devenir aigres. On l'endort par le soufrage des fûts, le mutage du vin, et par une addition de *conservateur œnanthique* et d'alcool. On ne peut le tuer que dans les tonneaux vides, en les lavant avec de l'acide sulfurique ; ces lotions tuent ce parasite qui est renfermé dans la gravelle ou le tartre adhérent aux parois.

Comme moyen de guérison, il faut recourir à la préparation connue sous le nom d'*anti-aigre*, dont nous avons déjà parlé.

DEUXIÈME PARTIE

Coupages, Mouillage et Jaugeage.

---

§ 1. COUPAGES DES VINS.

Utilisation des lies de vin.

Les lies de vin sont un déchet qui constitue une perte sèche pour le négociant et le vigneron. Aussi s'est-on occupé de rechercher le moyen de les utiliser et de compenser avec elles le coulage, les vidanges et l'évaporation, Voici, de tous les systèmes mis en pratique, celui qui nous semble le plus propre à remplir le but :

Prenez :

Lie épaisse ou dépôt résultant des soutirages et des collages......	100 litres.
Eau potable................	500 —

Agitez fortement pendant dix minutes pour opérer le mélange, et laissez reposer.

Le lendemain, recommencez de brasser ou d'agiter de nouveau. Répétez cette opération pendant deux jours ; laissez déposer pendant quatre à cinq jours, et soutirez le liquide clair dans un fût méché fortement, puis prenez :

Liquide déposé............	500 litres.
Tannin....................	200 gram.
Poudre anglaise...........	100 —
Arome du vinaigre.........	1 flacon.
Essence de vinaigre jaune....................	60 litres.

Faites dissoudre le tannin à chaud et ajoutez-le au liquide soutiré. Ajoutez également l'arome et l'essence de vinaigre.

Faites dissoudre à froid la *poudre anglaise* et collez. Lorsque le liquide sera limpide, passez-le dans notre *appareil à vinaigre*.

Au bout de cinq à six jours, vous obtiendrez un excellent vinaigre qui vaudra presque celui d'Orléans, et que vous pourrez vendre au moins 30 fr. l'hectolitre.

(Voir à la fin de cet ouvrage la figure de l'appareil à vinaigre, son mode de conduite et son prix.)

Détermination du degré alcoolique des vins.

Le négociant et le producteur ont souvent besoin de connaître le degré alcoolique des vins. Il est indispensable, pour cela, de recourir à une opération que nous allons indiquer, et qui consiste à distiller le vin à l'aide d'un petit appareil destiné à cet usage. Le plus commode est l'alambic Salleron (1). Voici le mode d'opérer :

On mesure, dans une éprouvette, 100 grammes (1 décilitre de vin), on le met dans le ballon en verre (petite cucurbite), on dispose l'appareil comme cela se fait pour toutes les distillations, et l'on allume la lampe à esprit-de-vin.

(1) Voir notre catalogue général d'ustensiles de cave pour le prix de cet appareil.

Le vin ne tarde pas à entrer en ébullition, et les vapeurs montent dans le tube en caoutchouc et arrivent dans le serpentin ; elles se condensent sous l'impression de l'eau froide contenue dans le réfrigérant ; l'alcool produit tombe dans l'éprouvette qui est placée sous le réfrigérant.

Si le vin est riche en alcool, on distille jusqu'à ce qu'il y ait 50 grammes (1/2 décilitre) de passé dans l'éprouvette ; s'il est pauvre, on arrête à 33 grammes (1/3 de décilitre). On remplit avec de l'eau l'éprouvette exactement jusqu'à 100 grammes (1 décilitre), en la laissant tomber goutte à goutte. On plonge le thermomètre dans le liquide, qu'on amène à 15° centésimaux. Quand le liquide est à ce degré, on introduit l'aéromètre ou pèse-liqueur, et l'on a ainsi le degré de l'alcool. Si l'alcoomètre marque 10, 12, 14 ou 20, on dit que le vin porte 10, 12, 14 ou 20 pour 100 d'alcool (Voir le *Manuel du Négociant en Eaux-de-vie*, etc. pour plus amples renseignements) (1).

Coupages ou mélanges.

Les coupages ou mélanges des vins sont d'intérêt général. Ils compensent les défauts et les qualités contraires, et rendent bons et potables des vins qui ne l'étaient pas avant l'opération. Ainsi, les vins très noirs mélangés avec des vins trop peu colorés, les vins sucrés ou fades coupés avec des vins fermes ou durs, les vins légers et de peu de garde mélangés avec des vins corsés et nerveux, les vins alcooliques coupés avec des vins faibles, sont des opérations qui donnent de la valeur à chacun des vins employés, puisqu'ils en augmentent la qualité et en diminuent les

(1) Un vol. in-18, 75 centimes, à la Librairie Roret.

défauts (Voir le *Manuel de l'Amélioration des Liquides*). Les coupages sont donc utiles et même indispensables.

Les coupages ou mélanges de vins vieux avec les vins nouveaux se pratiquent fréquemment; mais ces opérations présentent des inconvénients très graves, si l'on ne procède pas convenablement. Ainsi, les vins nouveaux contiennent une grande quantité d'acide et de ferment dont il faut les débarrasser, si l'on ne veut pas faire naître dans les coupages des fermentations secondaires excessivement dangereuses qui produisent l'aigre, la pousse, le goût de pourri, etc., etc.

Pour éviter ce danger, il faut :

1° *Désacidifier* les vins nouveaux, comme il est dit ci-dessus.

2° Relever leur couleur avec la *teinte bordelaise*, s'il s'agit de seconds vins, ou avec des vins d'Espagne s'il s'agit de vins de première cuvée faibles en alcool ;

3° Les colorer avec la *poudre anglaise* ou la *poudre Lebeuf* ;

4° Les soutirer aussitôt après clarification ;

5° Opérer le mélange après le soutirage ;

6° Laisser reposer quinze jours, donner de l'air de temps en temps pour laisser échapper le gaz acide carbonique, s'il s'en est formé ;

7° Coller de nouveau comme ci-dessus ;

8° Soutirer après clarification dans des fûts méchés.

Si, après le coupage, la fermentation durait longtemps, et qu'on ne pût coller utilement, il faudrait soutirer dans un fût méché et coller immédiatement.

En opérant ainsi, on pourra mélanger les vins nouveaux en grande proportion avec les vins vieux, et,

dans cet état ils seront aussi agréables que les vins vieux purs, surtout si l'on sait leur donner du bouquet et les traiter avec intelligence. Ils pourront même, dans certains cas, être préférables à ces derniers et obtenir un plus grand prix.

Formules.

Nous donnons ci-après quelques formules de coupages qui nous ont été demandées ; nécessairement les proportions que nous indiquons peuvent subir des modifications suivant les vins et suivant les années :

Vin ordinaire, dit de comptoir.

Vin de l'Ile-de-Ré, ou d'Oléron, ou de tout autre vignoble charentais	60 litres.
Vin du Cher...............	20 —
Vin d'Espagne à 15°........	20 —
Total.............	100 litres.

Le mélange doit se faire dans des fûts méchés, on laisse en repos pendant quinze jours et l'on colle à la *poudre anglaise.*

Petit Bordeaux.

Vin de Mâcon..............	30 litres.
Vin d'Espagne à 15°........	30 —
Vin de l'Ain (Bugey).......	20 —
Vin dur, nouveau..........	20 —

Opérez comme ci-dessus.

Bordeaux d'exportation.

Vin de Bordeaux...........	60 litres.
Vin de Cahors	20 —

Vin d'Espagne.............	10	litres.
Vin blanc.................	9	—
Alcool à 95°...............	1	—

Opérez comme ci-dessus.

Bourgogne.

Vin de Narbonne..........	20	litres.
Vin de Tavel...............	10	—
Vin du Cher...............	30	—
Vin du Loiret..............	10	—
Vin blanc ordinaire........	30	—
Total.............	100	litres.

Opérez comme ci-dessus.

Mâcon.

Vin de Roussillon..........	20	litres.
Vin de Tavel...............	20	—
Vin du Cher...............	20	—
Vin du Loiret..............	20	—
Vin blanc ordinaire........	20	—
Total.............	100	litres.

Opérez comme ci-dessus.

Vins dits de Bercy.

1re *cuvée.*

Les vins employés doivent être généralement vieux et choisis.

Vin de Roussillon ou Narbonne dépouillé..........	25	litres.
Vins de Bordeaux ou Mâcon	25	—
Vin de Châteauneuf.......	15	—
Vin du Cher...............	25	—
Vin d'Anjou blanc ou Tavel	10	—
Total.............	100	litres.

Opérez comme ci-dessus.

Vins de Bercy.

2e *cuvée.*

Les vins employés dans ce coupage sont vieux et nouveaux.

Narbonne ou Marseille.....	25 litres.
Cher vieux	15 —
— nouveau..............	15 —
Côtes du Rhône ou similaire	35 —
Anjou blanc vieux..........	5 —
Midi : St-Gilles ou Lésignan	5 —
Total.............	100 litres.

Opérez comme ci-dessus.

Vins de Bercy.

3e *cuvée.*

Coupage de vins vieux et nouveaux.

Vin d'Espagne, 1er choix, franc de goût	25 litres.
Vin du Cher...............	10 —
Vin des Côtes du Rhône ...	15 —
Vin de Langlade ou Lunel.	25 —
Vin de Sologne ou Entre-deux-Mers	15 —
Vin du Midi faible.........	10 —
Total.............	100 —

Opérez comme ci-dessus.

Vins de Bercy.

4e *cuvée se composant de vins nouveaux.*

Espagne ou Midi noir......	25 litres.
Midi peu coloré............	35 —
Cher ou Orléans...........	15 —
Vin de 2e cuvée ou seconds vins.....................	10 —

Petit vin blanc de raisins secs......................	10	—
Teinte bordelaise (*ad libitum*)................. 1 à	2	—
Total.............	100	

Opérez comme ci-dessus.

Nous pourrions compléter ces formules de coupages, mais le cadre de cet ouvrage ne nous le permettant pas, nous prions le lecteur de se reporter au *Manuel de l'Amélioration des liquides.*

§ 2. MOUILLAGE DES ALCOOLS ET DES EAUX-DE-VIE.

Le maître de chais a très souvent à procéder au mouillage et au coupage des alcools et eaux-de-vie. L'étendue de cet ouvrage ne nous permet pas d'entrer dans des détails à ce sujet; aussi renvoyons-nous aux *Manuels d'Alcoométrie* (1), du *Négociant en Eaux-de-vie* (2), du *Distillateur-Liquoriste* (3) et de l'*Amélioration des Liquides* (4), les personnes qui voudraient s'instruire à fond sur cette pratique. Nous ne donnerons donc ici que quelques exemples de mouillage et de coupage.

Tous les mouillages ont pour but de rendre les 3/6 et les eaux-de-vie potables et de les rapprocher des cognacs.

Formules des mélanges.

Voici quelques formules; on trouvera les autres ainsi que les procédés de vieillissement des eaux-de-vie et des dédoublages, dans le *Manuel de l'Amélioration des Liquides.*

(1) Un vol. in-18, 1 fr. 75. — (2) Un vol. in-18, 75 cent. — (3) Un vol. in-18, 3 fr. 50. — (4) Un vol. in-18, 3 fr., qui se vendent à la Librairie Roret.

Pour faire 100 litres de cognac, prenez :

Alcool de bon goût, réduit à 60°	82 litres.
Eau-de-vie nouvelle, dite des Bois ou de Cognac	15 litres.
Rhum ou tafia	1 litre.
Elixir de Cognac ou essence de Cognac	1 flacon.
Sirop de raisin	2 litres.
Charentaise, pour colorer suivant la nuance désirée, de 50 à	100 gram.
Total	100 litres.

Pour faire 100 litres de Cognac avec des eaux-de-vie ordinaires, prenez :

3/6 de Montpellier, Béziers, ou autre 3/6 de vin réduit à 60°	36 litres.
Alcool de grains ou de betraves, bon goût, à 60°	50 litres.
Eau-de-vie de Surgères, de Cognac, ou d'Aigrefeuille	10 litres.
Rhum	1 litre.
Sirop liqueur fine champagne	2 litres.
Kirsch	1 litre.
Elixir de Cognac	1 flacon.
Charentaise, pour colorer suivant la nuance désirée, de 50 à	100 gram.
Total	100 litres.

Ou encore :

3/6 de vin du Midi, bon goût, réduit à 60°.........	80 litres.
Eau-de-vie de Cognac nouvelle.....................	15 litres.
Rhum.....................	1 litre.
Essence ou élixir de Cognac	1 flacon.
Sirop liqueur fine champagne.....................	4 litres.
Charentaise,....... de 30 à	50 gram.
Total.............	100 litres.

Pour vieillir, clarifier, colorer, parfumer ou bouqueter les eaux-de-vie et les dédoublages, pour imiter les eaux-de-vie de Cognac avec le 3/6 de betterave, de grains, de mélasse, on devra consulter le *Manuel de l'Amélioration des Liquides*.

On y trouvera également le moyen de remplacer avec avantage les infusions de thé, de tilleul, de scolopendre, de feuilles d'oranger, de réglisse, et autres anciennes préparations prônées par l'ignogance et la routine. Toutes ces infusions sont abandonnées, depuis longtemps, par les bons praticiens, car elles ne font que donner des goûts étrangers aux eaux-de-vie. Dans tous les cas, elles sont insuffisantes sur les coupages dans lesquels il entre du 3/6 ou des alcools de grains et de betteraves ; elles nuisent plutôt qu'elles ne sont utiles, en affaiblissant le bouquet naturel des eaux-de-vie de vin qui entrent dans le mélange. Il en est de même du sucre candi qui alourdit l'eau-de-vie et lui ôte du degré. (Voir, pour plus de détails, le *Manuel du Distillateur-Liquoriste* cité plus haut.)

§ 3. JAUGEAGE.

Le maître de chais ayant tous les jours à apprécier la contenance des fûts, nous avons cru devoir dire deux mots du jaugeage.

On fait généralement usage dans la régie d'une jauge en fer ou en bois ; sur une des faces de cette jauge de 124 centimètres, est figuré un mètre ; sur la face opposée est une échelle dont les divisions vont toujours décroissant, depuis le n° 1, qui est au bas, jusqu'au n° 100, qui est à la partie supérieure.

On introduit la règle diagonalement par la bonde jusqu'à ce qu'on rencontre le fond dans sa partie la plus basse, afin d'obtenir, au-dessous du bois, la plus grande distance oblique de ce fond au centre de la bonde. Dans la crainte que la bonde ne soit pas placée exactement au milieu, il faut jauger des deux côtés et prendre la moyenne (ou la moitié des deux résultats) ; la jauge porte une échelle de 100 degrés, chiffrés de 5 en 5 ; chaque degré vaut un décalitre, ou 10 litres, 10 degrés valent 100 litres, et 100 valent 1,000 litres.

M. Duliège de Puychaumeix est breveté pour une jauge en bois pliante, dont le prix est de 3 fr. 50 c.; elle est d'un usage facile. Les maîtres de chais trouveront un grand avantage à s'en servir.

Jaugeage métrique.

Voici, d'après M. Duliège, la manière de procéder au jaugeage métrique :

Pour trouver la contenance d'un fût, on cherche le diamètre réduit, qui s'obtient en ajoutant le diamètre des fonds au double de celui du bouge et en divisant par trois. Ensuite on multiplie ce diamètre

réduit par 3,142, ce qui donne la circonférence du cercle. On multiplie cette circonférence par le quart du diamètre réduit, et l'on multiplie encore ce produit par la longueur du tonneau.

Opérons sur un tonneau dont la longueur entre les deux jables est de 81 centimètres, le diamètre du fond 61 centimètres, et le diamètre du bouge de 73 centimètres.

On a le diamètre du fond............... 61

Ajouté à 2 fois le diamètre du bouge, 73, soit 146

Total............ 207

Dont le tiers est de..................... 69, soit le diamètre réduit que l'on multiplie par 3,142

69

28278

18852

216798 circonférence

que l'on multiplie par...... 172 quart de 69, diamèt. réd.

433596

1517586

216798

37289256 surface du cercle moyen que l'on multiplie par............... 81 longueur du tonneau.

37289256

298314048

3020429736, ce qui donne un peu plus de 302 litres pour la contenance du tonneau.

Jaugeage par le poids.

Un litre d'eau ou de vin pèse un kilog. En ayant le poids d'un fût, on en connaît donc la contenance, puisque chaque kilog. fait un litre, moins la tare du fût. La difficulté est de connaître le poids du tonneau sans le vider, pour le retrancher du poids total. Voici un tableau, extrait du *Manuel des Employés de l'Octroi de Paris*, qui indique la tare des tonneaux des principales contrées de la France :

	Litres.	Poids.
Pièce de Beaune, contenance de............	230	29 kilog.
Pièce d'Anjou, bois mince...............	230	37
Pièce d'Anjou, bois fort.	230	40
Touraine et Orléans, bois mince.........	236	37
Touraine et Orléans, bois très mince.....	246	35 1/2
Orléans, bois fort.....	230	46
— pièce neuve..	230	47
Pièce du Cher........	244	43 1/2
— Gâtinaise...	222	40
Renaison, bois fort et fort sommier.......	200	38
Mâcon, fonds plâtrés..	214	46
Auvergne, bois mince.	281	35 1/2
— ordinaire ..	326	42
— fort........	293	43
— très fort...	236	49
Bordeaux, bois mince.	218	50 1/2
— ordinaire ..	221	58 1/2
— ordinaire ..	216	57

	Litres.	Poids.
Bordeaux, ordinaire ..	214	56 kilog.
— bois fort...	226	61
— bois fort...	225	61
Pièce frauduleuse, bois aminci sur les flancs.	276	57
Languedoc, bois mince.	285	50 1/2
— bois fort...	274	58
Marseille, fonds ordinaires..............	213	46
Marseille, fonds plâtrés	220	50
Cahors, bois épais....	214	56
Petit muid de Montpellier.................	313	61
Eau-de-vie	313	61
Pièce de cognac, eau-de-vie	297	49 1/2
Gros muid de Montpellier..............	380	66.7
Gros muid de Montpellier..............	430	72.6
Pipe Cognac, eau-de-vie.................	500	87.6
Pipe de Montpellier, vin	615	99
Pipe esprit............	613	117
— esprit...........	630	»
— esprit ..... 640 à	650	»

Contenance des fûts.

Les fûts varient de contenance selon les localités ; il est à désirer que nous ayons bientôt une jauge uniforme avec des divisions, soit de 1, 2, 3, 4, 5 ou

6.

6 hectolitres, afin de faciliter les transactions ; mais en attendant cette réforme, il faut se familiariser avec les jauges de tous les pays. Nous avons donné au tableau de jaugeage la contenance des principaux vases de la France, en omettant toutefois ceux de la Bourgogne ; nous aurions désiré les donner tous, mais cela nous est impossible dans cette édition. Aussi nous renvoyons nos lecteurs au *Manuel du Sommelier* (1), quant à présent.

Comme la Bourgogne occupe l'un des premiers rangs parmi les pays viticoles, tant en raison de la qualité que de la quantité de ses vins, nous allons, pour réparer l'omission faite au tableau qui précède, donner la contenance de ses fûts.

Demi-queue ou tonneau de la Côte-d'Or..............	228 litres.
Demi-queue ou tonneau de Riceys (Aube)............	228 litres.
Feuillette ou tonneau de la Côte-d'Or................	114 litres.

Vidange des fûts.

Il est souvent très utile de connaître la vidange des fûts ; mais comme cela est d'une médiocre importance pour nos lecteurs, nous nous bornerons à renvoyer au *Manuel de l'Amélioration des Liquides* ceux qui voudraient pouvoir l'apprécier d'une manière à peu près exacte.

La contenance d'un fût étant connue, il suffit de prendre le diamètre du bouge et voir le nombre de centimètres mouillés. En se reportant sur l'échelle du tableau, on connaît immédiatement les man-

(1) Un vol. in-18 orné de figures, 3 fr., à la Librairie Roret.

quants, et par conséquent le nombre de litres restant dans le fût.

Le maître de chais a souvent à procéder à des cuvées de vin (mélanges) ; les limites de cet ouvrage nous obligent encore à le renvoyer au *Manuel de l'Amélioration des Liquides*, où il trouvera tout ce qui peut l'intéresser. Mais que l'on n'oublie pas que tous les mélanges de vins communs faits avec de bons ordinaires et même des vins fins, enlèvent tout bouquet, toute sève agréables ; ce n'est que par l'emploi des bouquets factices que l'on remédie à ces inconvénients qui sont fort graves quand on s'adresse à une clientèle bourgeoise. Les vins ordinaires mélangés ne sont absolument bons que pour les cabarets, s'ils ne sont pas remontés et ranimés par les préparations œnologiques, dont nous donnons la liste plus loin.

TROISIÈME PARTIE

Travail des Vins, Vinaigres, Eaux-de-Vie et Liqueurs, au moyen des produits œnologiques.

CHAPITRE I

Observations générales.

Les chimistes les plus célèbres, les œnologues les plus distingués ont démontré d'une manière irréfutable que le travail des liquides était utile, sinon indispensable, et la loi a sanctionné cette idée après eux : ce serait donc perdre son temps que de revenir sur cette thèse et d'essayer de démontrer ce qui a été prouvé depuis longtemps et surabondamment. Cependant l'ignorance d'une part, et le Don Quichottisme de certains écrivains de l'autre, ont cherché à faire croire le contraire, et à effrayer les négociants et les viticulteurs étrangers à la science et aux prescriptions de la loi.

Pour eux, la clarification, le soufrage, les mélanges, la coloration, le bouquetage, etc., sont des falsifications. La science et le temps commencent à faire justice de ces puérilités, et s'il est encore quelques écrivains qui usent leur plume à lutter contre ces faits pratiques et raisonnés, s'ils défendent les

anciens usages, ce n'est plus que faute d'autre besogne. On ne croit plus à leurs déclamations, et leur prose surannée n'a même plus le mérite d'intéresser.

La loi a autorisé les coupages ou mélanges, certaines manipulations ayant pour but la coloration, la substitution d'une saveur et d'un bouquet à d'autres bouquets et saveurs, et cependant ces puritains crient bien haut à la fraude et au vol! Pourquoi cela? D'abord, faute d'avoir autre chose à dire; ensuite, parce qu'il y a toujours dix chances contre une d'être écouté quand on s'adresse aux ignorants et qu'on semble défendre leur cause.

L'homme sage et éclairé ne doit pas se préoccuper des sots préjugés ni des déclamations des écrivains sans ouvrage; qu'il sache bien que la fraude et la falsification reposent seulement dans l'action qui consiste à diminuer la valeur d'une marchandise, mais jamais dans la manipulation inoffensive destinée à l'améliorer.

On rencontre encore assez souvent des gens qui ne veulent que des vins ordinaires naturels, c'est-à-dire purs de tout collage, mélange, etc. A ceux-là servez-leur du Suresnes au sortir de la cuve, avant que le temps, ce grand manipulateur, ait fait ce que la science de l'opérateur habile aurait fait en quelques mois, et laissez-les s'indigestionner à leur aise : ils trouveront encore assez de bonnes raisons pour vous prouver qu'il vaut mieux boire de la piquette que du bon vin.

Aux grands phraseurs, au pathos œnologophobe de certains journaux, à tous ces écrivains inoccupés qui font profession de dénigrer ce que font les commerçants et les industriels, et qui se posent comme

les défenseurs zélés de tout ce qui n'est ni menacé ni attaqué, répondons hardiment : *La science, le droit, la loi.*

A l'appui de ce qui précède, nous allons faire quelques citations que nous prenons au hasard parmi ce qu'ont dit ou écrit les hommes de science et de pratique.

Lenoir, œnologue distingué, disait en 1828, à propos du bouquet donné artificiellement aux vins :

« Quant à l'arome (bouquet), il ne manquera pas « aux bons vins, soit que le sol le donne naturel- « lement, soit qu'on l'*ajoute.*

« Je sens que ce mot sonnera mal à beaucoup d'o- « reilles ; cependant, pour peu qu'on y réfléchisse, « on s'apercevra de suite que de toutes les additions « qu'on peut se permettre de faire aux vins, et l'on « s'en permet beaucoup, c'est certainement celle qui « changerait le moins les proportions naturelles des « principes constituants des vins.

« Cet arome n'imitera jamais celui des grands vins « produits par les terrains privilégiés ! Qu'importe, « s'il est tout aussi agréable, et si surtout il est uni « à une saveur aussi parfaite.

« Mais ce ne sera plus du vin naturel ? A cela on « peut répondre par une observation bien simple et « dont tout le monde peut apprécier la justesse : « c'est que tout vin prend dans le tonneau où on le « renferme dix fois, cent fois plus peut-être, de ma- « tière extractive du bois, qu'il ne faudrait y ajouter « d'une substance quelconque pour lui commu- « niquer un arome très prononcé. »

La réflexion de Lenoir est parfaitement juste. Qu'on y réfléchisse un peu. Quelle est la sève des vins légers des Riceys, de Bordeaux, de Bourgogne,

qui sont restés trois ou quatre ans en fût? Celle du tannin qu'ils ont extrait du fût.

Puisque nous parlons des bouquets, citons un extrait du rapport de MM. Hoffmann et Girard, chimistes, sur l'emploi de certaines essences artificielles qui figuraient à l'exposition de Londres :

« Un examen chimique de l'*essence de Cognac* « (dit M. Hoffmann) a démontré *d'une manière in-* « *dubitable* qu'elle fournit le parfum même de l'eau- « de-vie de Cognac aux eaux-de-vie de médiocre « qualité (3/6 de grains, de betteraves, etc.).

« L'emploi de cette essence présente donc, au point « de vue économique, un grand intérêt.

« Paris, avril 1865.

Signé : HOFFMANN, *rapporteur.* »

Citons aussi le rapport de M. Ballard, membre des jurys des expositions de 1849 et 1855, et rapporteur à l'Exposition universelle de 1855.

« Or, ici, nous ne recommandons pas un moyen « de falsification, mais un moyen d'amélioration.

« De quoi s'agit-il, en effet? D'une découverte qui « a pour objet et pour résultat, les preuves sont ac- « quises, d'améliorer les eaux-de-vie secondaires de « toutes provenances et de leur donner le goût et la « couleur des eaux-de-vie de Cognac.

« Où est le mal? car jamais il n'est venu à l'es- « prit de l'inventeur de conseiller la vente de ces « eaux-de-vie *au lieu et place de celles dont on* « *leur donne le bouquet et la saveur.*

« Après tout, qu'est-ce que l'eau-de-vie ? Un pro- « duit fabriqué ; et pourquoi ne serait-il pas permis « de lui donner une qualité supérieure en lui don-

« nant aussi de la coloration (et tout ce qui lui man-
« que) ?

« La nature a tout fait pour les grandes eaux-de-
« vie, et a fait assez pour les bonnes ; elle leur a
« donné parfum, agrément; pourquoi l'art de l'homme
« qui travaille à améliorer tous les objets de sa con-
« sommation n'en ferait-il pas autant pour le vin,
« qu'il destine à satisfaire sa soif, besoin le plus im-
« périeux après celui de la faim ? »

CIRCONSTANCES DANS LESQUELLES IL FAUT RECOURIR AUX PRÉPARATIONS ŒNOLOGIQUES.

Vins.

Si un vin est dur ou rêche, on l'adoucit par un bon collage avec la *poudre anglaise.*

S'il est âpre, vert, acide, il faut employer le *désacidifieur* ou le *vieillisseur* n° 1 et le coller avec la *poudre anglaise.*

S'il a un goût de terroir, de fût ou de cuve, de moisi, etc., il faut le traiter avec la *poudre épurative* ou la poudre n° 4, le coller avec la *poudre anglaise,* et le bouqueter.

S'il est plat et qu'on veuille le durcir, il faut y ajouter un flacon de *durcisseur* pour deux hectolitres et un litre d'alcool bon goût.

S'il est sujet à se troubler, à se décomposer, 40 à 50 grammes de *Conservateur œnanthique* par 230 litres, suffiront pour le remettre ou l'empêcher de tourner.

S'il n'a ni sève ni bouquet, quoique bien constitué du reste, on pourra en faire un bon vin en les lui donnant à l'aide des bouquets et sèves artificiels de Pommard, de Bordeaux, de Saint-Julien, de Beaune.

et autres crus renommés. (Voir la nomenclature de nos *Produits œnologiques* à la fin de cet ouvrage). En moins de trois semaines on sera surpris de la qualité que ce vin aura acquise.

Si plusieurs vins ont été mélangés ou coupés ensemble, il faut nécessairement coller le mélange pour fondre les divers arômes employés, autrement on les découvrirait très facilement à la dégustation. Mais, pour faire convenablement le collage, il faut attendre que le petit mouvement de fermentation qui a lieu quelques jours après le coupage soit passé, autrement le collage serait sans effet.

Si un vin menace de fermenter, il faut le soutirer de suite dans un fût méché et le coller avec la *poudre anglaise*, en doublant la dose.

Si un vin est trop pâle, s'il a jauni ou perdu sa couleur, il faut employer la *teinte Bordelaise* ou des vins d'Espagne à 15° très foncés en couleur.

(Voir au *Travail des Boissons* ou *Ce qui est permis ou défendu* dans la manipulation des vins (1), la circulaire du 18 octobre 1876 relative à la coloration artificielle des vins).

Si le vin est bleu ou violet, très chargé de couleur, il faut employer l'*ambréine*. Si l'on veut lui donner la teinte jaune ou pourpre des vins vieux, on double la dose d'*ambréine*.

Il faut bien se pénétrer de l'idée qu'on ne récolte pas un seul hectolitre de vin en France qui n'ait besoin d'être *travaillé*, si l'on veut le conserver sain et qu'il acquière des qualités qui augmentent sa valeur, fût-ce du Vougeot, du Château-Laffite, du Chambertin, etc. (*Voir le Manuel de l'Amélioration des Liquides*).

(1) 1 vol. in-18, 4 fr. à la Librairie Roret.

SUBSTANCES EMPLOYÉES POUR LA CLARIFICATION DES VINS.

Souvent on nous a demandé pourquoi les œnologues praticiens les plus distingués, tels que Julien, Lenoir, Thiébaut de Bernaud, etc., ont repoussé la gélatine, les œufs, le sang frais, et pourquoi nous-même, dans nos écrits, nous nous sommes prononcé contre ces substances.

Les œnologues proscrivent les blancs d'œufs, la gélatine, le sang, pour les raisons suivantes :

1° Les blancs d'œufs clarifient lentement, incomplètement, font beaucoup de lie et favorisent ou développent l'amertume et la fermentation secondaire.

2° La gélatine est une matière animale, une substance grossière et nauséabonde dont les effets désorganisateurs sur le vin sont connus et expliqués. Tout vin clarifié avec la gélatine redevient louche souvent après. Elle décolore les vins, désorganise les Bourgognes en leur enlevant le peu de tannin qu'ils contiennent, affaiblit les Bordeaux et tue tous les vins légers. Elle enlève le bouquet des vins fins, en altère la sève en leur communiquant une odeur et une saveur infectes de colle forte que tout dégustateur, même très ordinaire, découvre aisément. De plus, la gélatine pousse à la fermentation et ne tarde pas à développer l'aigre, la pousse, la graisse ou le goût de pourri, surtout après les collages qui ont lieu en février, mars, avril et mai.

On sait que la gélatine est tirée des débris d'animaux morts ou abattus, tels que corne, os, nerfs, tendons, muscles, cartilages, etc., souvent en décomposition, que l'on fait macérer dans l'acide sulfu-

rique. Son odeur putride et cadavéreuse indique suffisamment son origine.

3° Le sang frais, même employé en sortant du corps de l'animal, présente à peu près les mêmes inconvénients que la gélatine, quoique à un degré moins élevé ; car, s'il contient des matières animales, elles ne sont pas en décomposition comme cela arrive pour la gélatine.

De même que l'ont fait tous les œnologues praticiens, nous recommandons de remplacer les blancs d'œufs, la gélatine, le sang, par les *poudres œnologiques*. Toutefois, qu'on ne les confonde pas avec ces gélatines en poudre qu'on vend sous toutes sortes de noms, et qui ont les mêmes inconvénients que si elles n'étaient pas pulvérisées. La pulvérisation n'a d'autre but que de déguiser la nature de cette substance suspecte.

Les poudres œnologiques ne sont pas des matières simples, mais des substances diverses et composées complétement inodores, à base d'albumine soigneusement épurée.

La composition varie suivant la constitution des vins. Ainsi le Bourgogne, qui ne contient que peu de tannin, ne saurait s'accommoder du même collage que le Bordeaux qui en contient beaucoup. Les petits vins acides ou verts, qui n'ont que fort peu d'alcool, ne pourraient être clarifiés avec les mêmes substances que les vins du Midi, qui contiennent beaucoup d'alcool et parfois encore du sucre. Il faut à chacun d'eux un agent particulier de clarification, par la même raison qu'il faut divers remèdes pour guérir plusieurs maladies dont les causes sont différentes et opposées. Ce serait une erreur grossière de croire que le même remède pût convenir à tous les maux.

C'est appuyé sur ces données toutes pratiques que nous avons basé la fabrication de nos poudres œnologiques, et que nous l'avons rendue spéciale aux quatre grandes divisions de vins qui se récoltent en France et à l'étranger ; savoir : 1° les Bourgognes et tous les vins qui manquent de tannin ; 2° les vins de Bordeaux et tous leurs similaires qui sont rêches et astringents ; 3° les vins du Midi, de la Corse, de l'Algérie et de l'Espagne, et tous les vins alcooliques et sucrés ; 4° les petits vins peu alcooliques, durs ou plats et tous les vins en général. C'est pourquoi nous avons fait 1° la *poudre des vins de Bourgogne ;* 2° la *poudre des vins de Bordeaux ;* 3° la *poudre de vins du Midi*, etc. ; 4° la *poudre anglaise, l'ovéine*, la *colle express œnophile au tannin* et la *poudre Lebeuf*, qui correspondent à tous les vins des quatre sections ci-dessus. Depuis trente-cinq ans qu'elles sont dans le commerce, elles y ont acquis une réputation bien méritée et des récompenses ont confirmé les appréciations que le commerce en avait faites.

CHAPITRE II

Traitement et guérison des Vins malades.

Les maladies qui atteignent les vins durant le cours de leur existence sont dues à des causes multiples dont nous n'avons pas à nous occuper ici, puisqu'elles sont suffisamment décrites dans le *Manuel de l'Amélioration et de la fabrication des Liquides*. Nous voulons seulement parler des moyens pratiques de guérison, résultant d'observations faites pendant plus de trente-cinq années.

Nous désirons que nos études soient de quelque utilité aux négociants en vins et aux propriétaires-vignerons.

Les maladies du vin sont assez nombreuses, dénommées suivant les localités par des noms différents, dont la plupart sont synonymes. En résumé, elles peuvent se classer en sept catégories bien distinctes :

1° Les vins aigres ;

2° Les vins amers ;

3° Les vins gras ;

4° Les vins tournés, noirs, absinthés, bottés ou poussés ;

5° Les vins moisis ou fûtés ;

6° Les vins à goût de chêne ou de bois ;

7° Les vins décolorés et éventés.

Nous indiquerons donc séparément le traitement spécial à employer pour chacune d'elles.

§ 1. VINS AIGRES.

Bien qu'il n'y ait qu'une sorte de vin aigre, nous croyons utile de la diviser en trois périodes, selon l'intensité de la maladie :

1° Le *vin piqué* qui est la maladie la plus fréquente et la première période de l'aigre, c'est à dire qu'à cette époque le vin subit un commencement de fermentation acéteuse ; il est, dans cet état, facile à guérir.

2° Le *vin aigre* qui vient après et qui est la seconde période de cette maladie, ou, si l'on aime mieux, l'avant-période du *vinaigre*.

3° Le *vin très aigre*, c'est à dire le vinaigre proprement dit. En cet état, le vin a converti presque tout son alcool en acide acétique.

Nous allons indiquer successivement les remèdes qui conviennent à chacune d'elles.

1° *Vins piqués.*

Pour ceux-ci, le traitement est toujours certain; mais il ne faut pas perdre de temps, afin d'empêcher la maladie de s'aggraver. Voici le traitement préventif et curatif tout à la fois :

1° Soutirer les *vins piqués* dans des fûts méchés avec la *mèche sulfurée* au tannin, à raison de 3 à 4 centimètres par 230 litres.

2° Ajouter par hectolitre une demi-dose *contre le vin aigre* ou 250 grammes d'*anti-aigre,* en ayant soin de le faire dissoudre préalablement dans 1 litre d'eau et 4 ou 5 litres de vin à guérir qu'on ajoute peu à peu dans le fût; on mélange intimement au vin piqué avec un fouet ou un bâton, puis on agite deux fois par jour, pendant deux jours, afin que le remède agisse à nouveau après chaque fouettage.

3° Par hectolitre, verser 1 ou 2 litres d'alcool de vin à 85° ou à défaut de l'alcool de betteraves, pour remplacer celui que le vin a perdu, ou le couper avec du vin du Midi très alcoolique à la dose de 25 ou 30 litres par pièce de 230 litres, si l'on doit le consommer de suite.

On peut remplacer l'alcool par 25 grammes de *Conservateur œnanthique.* Quand il s'agit d'un vin blanc, on remplace le *Conservateur œnanthique* par 15 grammes de *tannin œnopépin.*

4° Bouqueter avec 1/2 flacon de *Bordeaux*, de *Sève de Médoc,* de *Sève Beaujolaise*, ou de tout autre bouquet, selon la nature du vin.

5° Coller à forte dose avec la *Poudre des vins du Midi* qui aide à arrêter l'aigre, et, après huit ou dix

jours, soutirer à nouveau après clarification dans des fûts méchés à 1 ou 2 centimètres seulement de *mèche perfectionnée* par 230 litres.

2° *Vins aigres.*

A ceux-là, il faut un remède plus énergique, car ils ont perdu un tiers environ de leur alcool; dans la plupart des cas on les guérit ainsi qu'il suit :

1° Soutirer comme ci-dessus et soufrer avec une mèche de 8 à 9 centimètres par 230 litres ;

2° Par hectolitre, ajouter 1 dose *contre le vin aigre* ou 500 grammes d'*anti-aigre*, en opérant comme précédemment ;

3° Introduire 1 ou 2 litres d'alcool et 30 grammes de *Conservateur œnanthique*. Quand il s'agit d'un vin blanc, on remplace le *Conservateur œnanthique* par 15 grammes de *tannin œnopépin ;*

4° Bouqueter comme pour les *vins piqués ;*

5° Coller et soutirer comme précédemment.

Voici ce qui nous paraît le plus rationnel en fait de traitement pour les *vins piqués et aigres* en général, et c'est celui qui nous a presque constamment réussi depuis trente -cinqans. De plus, ce traitement est *complètement inoffensif.*

3° *Vins très aigres ou vinaigres.*

Il n'y a rien à faire pour guérir un vin dont la presque totalité de l'alcool est convertie en acide acétique. Il serait aussi difficile de le ramener à son état normal que de ramener un mort à la vie. Le seul moyen de tirer parti d'un vin complétement aigre, c'est de le convertir en vinaigre immédiatement, ce qui évitera au négociant ou propriétaire une perte sèche.

Voici la manière d'en faire un bon vinaigre :

Par chaque hectolitre de vin *très aigre*, ajouter, selon le degré d'acescence, de 6 à 12 litres de *remonteur* ou d'*essence de vinaigre*, puis bien agiter pour mélanger. Après cette adjonction, décolorer à la *Poudre décolorante*, selon le mode d'emploi indiqué au *Manuel de l'Amélioration et de la fabrication des Liquides*, à l'article : *Décoloration du vinaigre*, et coller à la *Poudre des vinaigriers*.

Il serait plus économique de ne pas ajouter d'essence de vinaigre aux vins très aigres et de les passer dans notre *appareil à vinaigre*. (Voir l'article : *Fabrication du vinaigre*, page 133).

Pour se renseigner sur les prix des produits propres à la guérison des vins, voir la nomenclature des produits œnologiques placée à la fin de cet ouvrage.

Pour terminer ces renseignements, nous ne saurions trop recommander un traitement prompt et immédiat, car la fermentation acéteuse est un mal qui perd rapidement les vins.

§ 2. VINS AMERS.

Les causes qui rendent les vins amers ne sont pas encore bien définies ; cependant on les attribue généralement à des variations subites de température, à la nature du sol ou du plant, aux saisons et surtout à la mauvaise fabrication, etc.

Pour faire disparaître l'amertume, voici le moyen que nous employons :

1° Introduire, par 230 litres, une dose *contre le vin amer* ou 250 grammes d'*anti-amer*, 10 litres de lies fraîches de vin dur et acerbe autant que possible, et 3 kilos de sucre fondu dans 3 litres d'eau ; à défaut

de lies fraîches, on peut les remplacer par 150 à 200 grammes d'acide tartrique ;

2° Ajouter 50 grammes de *Conservateur œnanthique ;*

3° Bouqueter avec deux tiers de flacon de *Bouquet de Pommard* ou de *Beaune* (voir, pour le dosage, page 120) ;

4° Après mélange et repos de dix à quinze jours, coller avec la *Poudre épurative.*

Après guérison, on peut sans inconvénient mélanger le vin rétabli avec des vins nouveaux et durs, dans une proportion qui pourra varier du quart à la moitié de la quantité de vin guéri.

§ 3. VINS GRAS.

Les vins gras et filants doivent, dit-on, cet état à des changements qui se produisent dans les matières azotées et les rendent visqueuses. Voici le remède que nous conseillons et qui les ramènera immédiatement à leur état normal :

1° Introduire, par 230 litres, une *dose contre les vins gras* ou 250 grammes d'*anti-gras*, après complète dissolution dans 2 ou 3 litres d'eau chaude, puis agiter pendant 15 minutes ;

2° Soutirer le vin dans un baquet ouvert, en le fouettant avec un balai d'osier au fur et à mesure qu'il s'écoule, puis le renfûter ;

3° Après guérison, bouqueter avec un dixième de flacon de *Bordeaux*, *Sève de Beaune, Médoc* ou *Sève Beaujolaise,* selon la nature des vins ;

4° Coller à double dose avec la *Poudre anglaise* ou la *Poudre Lebeuf ;*

5° Soutirer après clarification.

§ 4. VINS TOURNÉS, NOIRS, POUSSÉS, ABSINTHÉS OU BOTTÉS.

Les causes qui rendent les vins *tournés, noirs*, *bleus*, *poussés* ou *bottés*, sont dues à des altérations du ferment dans des redoublements d'activité de fermentation alcoolique.

Voici la meilleure méthode de les rétablir :

1° Introduire par 230 litres 200 à 250 grammes d'acide tartrique et 50 grammes de *Conservateur œnanthique ;*

2° Ajouter, par 230 litres, une dose contre le vin *tourné*, *noir*, *poussé* ou *botté*, ou 250 grammes d'*anti-tourné* (toutes ces maladies sont synonymes en ce qu'elles ont la même cause) en la délayant dans 1 ou 2 litres d'eau chaude ;

3° Bouqueter avec un quart de flacon de *Beaune*, *Bordeaux*, *Pommard* ou de *Sève Beaujolaise*, en suivant le mode d'emploi de bouquetage indiqué page 120 de cet ouvrage ;

4° Couper avec 100 litres de vin nouveau ;

5° Après guérison, coller énergiquement (à double dose) avec la *Poudre épurative ;*

6° Soutirer, après clarification, dans des fûts méchés à raison de 3 à 4 centimètres de mèche par 230 litres.

Pour plus amples renseignements, voir le *Manuel de l'Amélioration et de la fabrication des Liquides.*

§ 5. VINS MOISIS OU FUTÉS.

La moisissure est due à l'envaisselage dans des fûts mal soignés dans lesquels se sont développés des champignons à odeur désagréable et particulière connue sous le nom de moisi.

Voici le remède que nous proposons :

1° Soutirer immédiatement dans des fûts méchés à 3 ou 4 centimètres de *mèche sulfurée au tannin ;*

2° Introduire, par 230 litres, une *dose contre le vin moisi,* où 500 grammes d'*anti-moisi,* en la délayant lentement dans 5 ou 6 litres de vin qu'on ajoute ensuite. Agiter le vin tous les jours avec un fouet ou retourner le fût deux fois par jour, pendant 3 ou 4 jours ;

3° Bouqueter comme ci-dessus ;

4° Coller avec la *Poudre épurative ;*

5° Soutirer après clarification.

Si le vin, après ce traitement, n'avait pas entièrement perdu son goût, il faudrait ajouter une nouvelle *dose contre le moisi* et 1 litre d'huile à manger, mais sans goût, puis agiter comme ci-dessus.

§ 6. VINS A GOUT DE CHÊNE OU DE BOIS.

Les vins entachés de ce goût ont pour cause leur enfûtage dans des fûts *neufs* n'ayant contenu aucun liquide. On y remédie :

1° En soutirant les vins dans des fûts méchés à 3 ou 4 centimètres de *mèche sulfurée au tannin* de préférence à toute autre ;

2° En bouquetant comme précédemment ;

3° En collant 230 litres avec 1 ou 2 tablettes de notre *Gélatine épurée*, selon l'intensité du goût ;

4° En soutirant, après clarification, dans des fûts ayant déjà contenu un vin.

Si, malgré ce traitement, le vin avait encore un léger goût de fût, il faudrait le coller à la *Poudre épurative* avant de le soutirer.

(Voir le prix courant des *Produits œnologiques,* à la fin de cet ouvrage).

§ 7. VINS DÉCOLORÉS ET ÉVENTÉS.

Dans le cas où le vin a perdu sa couleur, le meilleur moyen de la lui rendre, c'est d'ajouter, par 230 litres, de 2 à 4 litres de *Teinte bordelaise,* suivant la décoloration qui s'est produite, et 40 à 50 grammes de *Conservateur œnanthique.*

Si, à cette maladie, celle de l'*évent* s'y ajoute, il faudra bouqueter avec un de nos bouquets, tels que : *Bouquet de Pommard*, *Extrait de Bordeaux*, *Sève Beaujolaise* ou autre, selon la nature du vin.

Dans les deux cas, 10 ou 12 jours après, un bon collage à la *Poudre anglaise*, à l'*Ovéine* ou à la *Colle-express*, selon le cru, sera nécessaire pour fondre les arômes et conserver le vin.

§ 8. VINS VERTS.

Soutirer dans des fûts méchés à raison de 3 à 4 centimètres de mèche par 230 litres. Désacidifier avec 150 grammes et plus de *désacidifieur*, selon le degré d'acidité. Relever la couleur soit avec des vins d'Espagne, soit à l'aide de la *teinte bordelaise,* si le vin n'a pas une couleur marchande ; coller à la *Poudre anglaise* ; bouqueter avec un bouquet approprié à la nature du vin, en versant d'abord une ou deux cuillerées à café par hectolitre et en ayant soin de déguster, à chaque adjonction, *afin de ne pas exagérer le bouquet.* La raison de ce tâtonnement réside en ce qu'il nous est difficile de donner une dose *invariable* ; car, plus les vins sont alcooliques, plus il faut de bouquet ; moins ils le sont,

moins il en faut. Tel bouquet qui est très agréable, très parfumé, très délicat, employé à petite dose, deviendra certainement désagréable s'il est trop dominant.

§ 9. VINS TENDRES.

Ces vins dont la conservation ne pourra être de longue durée, s'ils restent purs et exempts de coupages, devront être mélangés avec un tiers de vin du Midi, fort et alcoolique, *et aussi avec un tiers de vin dur et acide.* Si, ainsi coupés, ils doivent être livrés à une consommation immédiate, on devra les soutirer dans des fûts méchés à la dose indiquée ci-dessus et collés à *double* dose avec la *poudre des vins du Midi,* spéciale *pour empêcher l'aigre.* Il sera bon d'y ajouter pour les soutenir 40 à 50 grammes de *Conservateur œnanthique* par pièce de 230 litres.

Si, au contraire, on ne doit les livrer à la consommation que longtemps après, deux ou trois mois environ, il sera nécessaire de les mettre, aussitôt le mélange fait, dans des fûts non méchés, à une température qui ne devra pas dépasser 12 degrés centigrades et ne pas être inférieure à 8 degrés.

On devra les laisser dans cet état pendant quinze jours environ en leur laissant un peu d'air, au moyen d'un trou de fausset. Après ce temps, lorsque la réaction des différents éléments des vins se sera faite, il faudra soutirer dans des fûts méchés à raison de 3 à 4 centimètres de *mèche sulfurée au tannin*, par fût de 230 litres environ. Comme ces vins seront sans bouquet ni sève, il sera bon, pour les rendre plus agréables et pour augmenter leur

valeur réelle, de les bouqueter soit à la *sève de Médoc, de Bordeaux, à la sève Beaujolaise, de Pommard* ou *de Beaune,* ou tout autre bouquet qui conviendra le mieux à la nature du coupage. Il est inutile de dire qu'un collage énergique à la *poudre anglaise* sera nécessaire pour achever la combinaison des arômes. Nous devons ajouter que quand on bouquète avant le collage, il est nécessaire que la *sève* ou le *bouquet* ajouté soient un peu plus forts qu'il ne convient au palais, car la fermentation sourde qui se produit et le collage en diminuent légèrement l'intensité en le fondant mieux avec les arômes divers du vin.

§ 10. VINS A MAUVAIS GOUT.

Ces vins, dont le mauvais goût ira toujours en croissant, devront être soutirés immédiatement et recevoir par hectolitre 250 grammes d'*anti-moisi*, et être collés le lendemain avec la *poudre épurative;* soutirés aussitôt après clarification, on pourra leur donner un bouquet approprié à leur nature. (Voir la liste des *Produits œnologiques*).

§ 11. VINS ACIDES.

Soutirer de suite, *désacidifier* à l'aide du *désacidifieur*, les vins communs, et avec le *vieillisseur* n° 1, les vins de bons plants et de côte. Quatre jours après, coller avec la *poudre anglaise* et soutirer après clarification. En mars, soutirer de nouveau et bouqueter avec un bouquet approprié. Coller de nouveau immédiatement et soutirer en avril.

§ 12. VINS PEU COLORÉS.

Soutirer de suite, relever la couleur soit avec des vins d'Espagne très noirs et riches en alcool, soit avec la *teinte bordelaise*, la seule solide et persistante; ajouter 30 à 40 gr. de *conservateur œnanthique* par 230 litres, puis coller et soutirer après clarification. On peut bouqueter avec un bouquet approprié à la nature du vin.

(Voir l'article « *Coloration des Vins*, » pages 53 et suivantes du *Manuel de l'Amélioration et de la fabrication des Liquides*).

§ 13. VINS QUI NE S'ÉCLAIRCISSENT PAS, SUJETS A NOIRCIR, A TOURNER, A DÉGÉNÉRER, A S'ABSINTHER, ETC.

Soutirer de suite dans des fûts où l'on aura brûlé 3 à 4 centimètres de mèche soufrée *au tannin* par pièce de 230 litres, ajouter une boîte de *durcisseur des vins*, coller fortement avec la *poudre anglaise*, et soutirer, après clarification, dans des fûts méchés avec 2 centimètres seulement de mèche soufrée par 230 litres. Il est bon de bouqueter ces vins, soit avec la *Sève de Pommard,* soit avec tout autre bouquet, qui ont la propriété d'empêcher ou d'arrêter la dégénérescence. Conserver en cave fraîche et aérée.

Avis important. — Dans le cas où le propriétaire d'un vin malade ne saurait nous en préciser suffisamment la maladie, il serait bon, pour éviter tout traitement inopportun et onéreux, de nous envoyer *franco* par chemin de fer, à notre fabrique, à Argenteuil (Seine-et-Oise), un échantillon, *portant le nom de l'expéditeur*, en l'accompagnant d'une lettre contenant des observations sur sa nature et la manière dont il a été traité.

§ 14. — RELÈVEMENT DE LA COULEUR DES PIQUETTES, DES VINS FACTICES DE RAISINS SECS, DES LIMONADES, DES VINAIGRES ET DES SIROPS.

5 à 6 litres de *teinte bordelaise* par pièce de 230 litres suffisent à donner une belle couleur rouge foncé aux boissons factices de toutes natures. Il en faut moitié moins pour remonter en couleur les petits vins rouges de deuxième cuvée.

A l'aide de la *teinte bordelaise,* on obtient une coloration immédiate et *solide, qui ne se précipite jamais et qui résiste à tous les coupages et collages.* Elle soutient le vin, le clarifie, lui donne du corps, du moelleux, du tannin et de la vinosité. *Elle ne tombe* et ne noircit jamais. Soumise à l'analyse de divers chimistes, *elle a été reconnue exempte de substances nuisibles*, par conséquent inoffensive et salubre. Elle circule sans droits.

A en croire ce que disent certains écrivains et certains viticulteurs, le relèvement en couleur serait une fraude. Nous avons déjà répondu plusieurs fois à leurs attaques : il est inutile d'y revenir. Nous nous bornerons ici à dire quelles sont les raisons qui rendent cette opération nécessaire et loyale.

1° Le relèvement en couleur est une affaire d'usage : on colore les boissons factices comme on colore les eaux-de-vie et les liqueurs.

2° Les vins blancs de raisins secs sont admis par la loi dans les coupages faits avec des vins rouges ; or, l'un des principaux effets de ces mélanges, c'est de colorer les vins blancs. Le *relèvement de la couleur* est donc permis.

3° La fabrication de certaines teintes propres au relèvement de la couleur des vins est autorisée par

la police, par des ordonnances royales, etc. Il y a plus : *il est défendu à tous officiers ministériels, etc., d'en empêcher la fabrication, la circulation, la vente et l'emploi.*

4° Le relèvement de la couleur par la *teinte,* en raison du tannin contenu dans les matières employées à la fabriquer, est un principe conservateur du vin.

5° Des expériences faites, par nous, en 1860 et 1861, répétées en 1862, 1863, 1866 et 1876, nous ont démontré que le vin remonté en couleur se conserve mieux que s'il ne l'était pas.

6° La clarification se fait rapidement quand on emploie la *teinte bordelaise.*

7° Elle empêche la fermentation.

8° Elle satisfait l'œil et le palais.

9° Elle est inoffensive et d'une innocuité parfaite.

10° Elle contient les sels et le tannin du vin.

11° *Elle donne à l'analyse chimique les mêmes principes que le vin naturel.*

§ 15. CONSERVATION DES VINS.

Conservateur œnanthique pour les vins rouges.

Le *Conservateur œnanthique* donne à l'analyse chimique 80 °/₀ de son poids de *tannin* complètement pur, additionné à d'autres éléments combinés avec soin ; ainsi préparé, il constitue un produit qui aide indubitablement à la *conservation* et à l'*amélioration* des vins de tous les crus.

Tout le monde sait qu'avec l'alcool le *tannin* est l'agent le plus énergique contre les altérations du vin ; il détruit les germes de toutes les maladies auxquelles le vin est sujet. Une dose de *Conservateur œnanthique* empêche les vins de se *piquer,* de

pousser, de *tourner*, de devenir *amers*, de *graisser,* de *perdre leur couleur*, de *noircir*, et *surtout* il a l'avantage de faciliter la clarification de tous les vins rouges, rebelles à des collages répétés.

Un vin qui a résisté à tous les collages doit être traité ainsi qu'il suit :

1° Soutirage dans un fût méché à 3 ou 4 centimètres de *mèches sulfurées au tannin* par 230 litres ;

2° Addition, par pièce de 230 litres, de 40 à 50 grammes de *Conservateur œnanthique ;*

3° Collage à double dose à la *poudre anglaise.*

Par suite de logements mal situés où les vins subissent l'élévation de température pendant les chaleurs de l'été, les vins ne tardent pas à fermenter, à se piquer, à devenir aigres et invendables ; dans ce cas, il est indispensable de leur administrer une dose de *Conservateur œnanthique,* qui leur donne la force de résister aux températures les plus élevées.

Lorsqu'on mélange ensemble des vins de constitutions diverses, il est utile de les additionner d'une dose de 20 grammes par hectolitre de *Conservateur œnanthique ;* le coupage est plus intime, il a plus de corps, il se rapproche davantage des vins de Bordeaux par l'astringence, par le tannin en un mot, surtout si on lui adjoint une ou deux cuillerées à café par hectolitre *d'extrait de Bordeaux ;* ce bouquet complète le type.

Nous recommandons aussi l'emploi du *Conservateur œnanthique* dans la vendange, à la cuve; ses effets sont les suivants :

1° Fermentation régulière ;

2° Chances d'acétification très diminuées ;

3° Annulation des effets du plâtrage ;

4° Vivacité et limpidité plus promptes ;

5° Élimination partielle des matières azotées pouvant déterminer plus tard les diverses maladies du vin ;

6° Développement du bouquet des eaux-de-vie.

Une addition de 30 grammes suffit pour un hectolitre de moût.

Mode d'emploi. — Le mode d'emploi du *Conservateur œnanthique* consiste à le faire dissoudre dans dix fois son poids d'eau tenue en ébullition pendant 4 ou 5 minutes, à le verser dans le vin et à agiter ensuite pour bien opérer le mélange ; pour plus amples renseignements, suivre l'indication de l'étiquette qui se trouve sur le paquet.

Tannin œnopépin pour les vins blancs.

Les vins blancs qui jaunissent, qui se troublent et qui louchent, de même que les vermouts, sous l'influence d'une dose de 5 grammes par hectolitre de *tannin œnopépin chimiquement pur et incolore*, sont guéris de tous ces accidents. Les vins jaunes reviennent à leur blancheur primitive si on les soutire dans un fût méché, comme nous l'avons dit ci-dessus, et si après une adjonction de *tannin œnopépin*, on les colle avec la *poudre décolorante*.

Pour les vins blancs mousseux, il est urgent de doubler la dose; dix jours après, on colle avec la *poudre-colle des vins blancs* afin qu'ils deviennent limpides au moment de la mise en bouteilles. Nous recommandons à ce propos, avant le collage, l'emploi de notre *sève de Sillery* qui communique un arôme fin, délicat, suave et délicieux. En traitant ainsi les vins blancs destinés à la *champanisation*, ils conserveront leur belle transparence, leur mousse et ne deviendront jamais *gras* ou *filants*.

CHAPITRE III

Fabrication et traitement des Vinaigres.

Vinaigres d'alcool, de malt, de grains, de sucre, de mélasse, de fécule, de jus sucré, etc.

De toute ancienneté, dans les pays où la vigne prospère, on a fait usage du vinaigre de vin, et dans les contrées qui ne récoltent pas de vin on a été forcé de demander le vinaigre à d'autres liquides. De là deux sortes de vinaigre : le *vinaigre de vin* et le *vinaigre d'industrie.*

A côté du vinaigre de vin se place le vinaigre de cidre et de poiré, provenant du jus naturel du fruit fermenté.

On comprend sous le nom de vinaigres d'industrie tous ceux qui ne prennent pas leur source dans le jus du raisin, de pomme ou de poire. Tels sont les nombreux vinaigres que l'on fabrique avec de l'alcool, avec des matières sucrées ou saccharifiables.

Les vinaigres d'industrie, moins estimés que ceux de vin, occupent cependant un rang utile et honorable dans la consommation ; s'ils sont fabriqués avec soin, ils remplacent économiquement le vinaigre de vin, dont ils possèdent les propriétés, sans en avoir tout à fait le goût particulier et le moelleux.

Lorsque les vins sont rares et chers, la fabrication des vinaigres d'industrie prend de grandes proportions, même dans les pays vignobles.

C'est ainsi qu'on a vu en France, depuis l'apparition de l'oïdium et du phylloxera, le prix du vin s'élever parfois à un chiffre qui ne permettait pas de le livrer à la vinaigrerie.

Dès lors, obligé de recourir aux procédés industriels, les vinaigres d'industrie éprouvent des alternatives de faveur ou d'oubli, selon que le vin est rare, cher ou à bas prix.

Dans les années d'abondantes récoltes de la vigne, le vinaigre de vin reprend sa prépondérance et il n'est guère question des vinaigres d'industrie, qui reparaissent aussitôt que le prix du vin renchérit. Le temps n'est pas éloigné, probablement, où tous les vins entreront directement dans la consommation de table. Ils ne seront ni distillés, ni convertis en vinaigre. On ne distillera plus que des vins avariés et ceux qui, comme dans les Charentes et le Gers, produisent nos eaux-de-vie renommées de Cognac et d'Armagnac.

A ce compte, on ne devrait plus fabriquer de vinaigre de vin, et ce serait un malheur, parce que ce produit répond à de nombreuses exigences auxquelles il faudra bien donner satisfaction. Qu'on se rassure, le vinaigre de vin ne disparaîtra pas, au contraire ! Sa fabrication, plus économique, trouvera un aliment presque inépuisable dans le pays des bouilleurs de cru, ainsi que nous l'indiquerons bientôt.

De tous les vinaigres d'industrie, celui d'alcool est le plus répandu, à cause de la facilité de sa production et de l'immunité accordée pendant longtemps aux eaux-de-vie faibles employées dans cette fabrication.

Le vinaigre d'alcool est très fin et très agréable ; il ne dépose pas, comme le vinaigre de malt et de grains ; on peut lui donner le degré de force qu'on veut, et son emploi est préféré pour les conserves alimentaires.

Préparation de l'eau-de-vie à acidifier. — Les alcools et les eaux-de-vie de toute origine et de toute provenance sont également propres à la fabrication du vinaigre. On peut employer indistinctement les alcools de vin et ceux d'industrie, ainsi que les eaux-de-vie et les flegmes provenant des mêmes sources.

Les trois-six et les eaux-de-vie de vin ont une valeur vénale trop grande pour la vinaigrerie. Les eaux-de-vie de marc de raisin à plus bas prix dans certaines contrées vinicoles, se prêtent très bien à cette fabrication. Leur goût de marc et leur odeur disparaissent complètement dans l'acidification, si l'opération est bien conduite et si tout l'alcool est transformé en acide acétique. Les flegmes de betterave, de mélasse et de grains perdent aussi leur caractère particulier par leur conversion en vinaigre.

Il n'est donc pas indispensable de se servir des alcools rectifiés de qualité supérieure, qui coûtent plus cher que la marchandise ordinaire. L'alcool, dit de livraison, suffit pour la fabrication de bon vinaigre. Mais on doit se garder d'employer des alcools d'industrie, dits *mauvais goût*, parce qu'ils contiennent des principes autres que l'alcool qui ne produisent pas d'acide acétique ; ils sont en outre entachés d'un caractère infect que la fermentation acétique ne fait pas entièrement disparaître.

Les flegmes, ordinairement employés par les fabricants de vinaigre, sont produits dans l'établissement même, par la distillation des grains et de la mélasse. Jusqu'à ces temps derniers, la régie n'a pas exigé l'impôt qui frappe les alcools, à la condition que ces flegmes seraient produits à bas degrés, que leur ri-

chesse alcoolique n'excéderait pas trente centièmes et qu'ils seraient dénaturés en présence des employés de l'administration. D'après la nouvelle législation de 1874, les droits de dénaturation sont applicables aux flegmes transformés en vinaigre.

Quelle que soit l'espèce d'alcool employé pour la vinaigrerie, il faut le diluer et l'étendre d'eau pour en abaisser le degré alcoolique à 10 ou 12 centièmes. L'eau-de-vie, faible à 12 degrés, ne contient aucun élément propre à l'entretien des fonctions et au développement du *mycoderma aceti,* ou ferment acétique sans lequel l'acétification n'a pas lieu dans les tonneaux ou *montures.* Il faut pourvoir à cette absence de principes nutritifs du ferment par une addition de matières convenables.

On prépare l'eau-de-vie à acidifier de la manière suivante : On prend cent litres d'eau-de-vie à 10 ou 12 degrés centésimaux et l'on y ajoute dix litres de bon vinaigre, dix litres de vin, ou bien de cidre, de poiré, de jus de fruits sucrés ou de grains et, autant que possible, 200 grammes de tartre de vin blanc. Ce tartre brut ou tartrate acide de potasse et de chaux se trouve facilement dans le commerce. Dans les pays vignobles, on le ramasse dans les foudres et tonneaux qui ont contenu du vin pendant plusieurs mois. Ce tartre, peu soluble à froid, doit se dissoudre dans l'eau bouillante. On laisse ce mélange devenir plus intime par quelques jours de repos et l'on s'en sert, en guise de vin, pour entretenir les vaisseaux d'acétification. Si ce liquide manquait de limpidité, il faudrait le clarifier en le faisant passer sur les copeaux. Les proportions du mélange à acidifier ne sont pas absolues, on peut les modifier selon les circonstances.

L'addition du vinaigre à l'eau-de-vie lui communique un état d'acidité nécessaire à l'existence et à l'activité du ferment acétique, tandis que le vin, le cidre, le poiré ou le jus de grains lui apportent les matières azotées et les phosphates indispensables à la nutrition et à la reproduction des mycodermes, agents précieux de la conversion de l'alcool en vinaigre. Le tartre, favorable à une bonne fermentation, joue un rôle extrêmement utile en augmentant la densité ou le poids du vinaigre d'alcool et en lui donnant un peu les principes et les propriétés du vinaigre de vin.

A défaut de jus provenant des matières végétales, on pourrait alimenter le ferment avec des éléments empruntés au règne minéral. C'est ainsi qu'il conviendrait d'ajouter à cent litres d'eau-de-vie dix grammes de chacun des phosphates d'ammoniaque, de potasse, de magnésie. Ces sels doivent être dissous dans une petite quantité de vinaigre. En France, la possibilité de se procurer facilement des sucs végétaux sucrés dispense de recourir à l'emploi des matières minérales.

L'eau-de-vie additionnée de vinaigre de matières végétales en dissolution et de tartrate de potasse ou tartre brut de vin, se transforme facilement en vinaigre, n'encrasse pas les vaisseaux d'acétification et donne un produit estimé par sa force acétique, son bon goût, son odeur agréable, sa limpidité et par les caractères qui le rapprochent du vinaigre de vin.

C'est par la méthode accélérée d'Allemagne particulièrement qu'on acidifie l'alcool à l'étranger. En France, on obtient d'aussi bon vinaigre par la méthode d'Orléans, qui se prête facilement, ainsi que celle de M. Pasteur, à la conversion de l'eau-de-vie

en acide acétique. Les fabricants ont l'entière liberté du choix de la méthode d'acétification. Le résultat de leur travail sera toujours satisfaisant, s'ils emploient de l'eau-de-vie d'une force suffisante, convenablement préparée, et si l'acétification est dirigée avec les soins nécessaires.

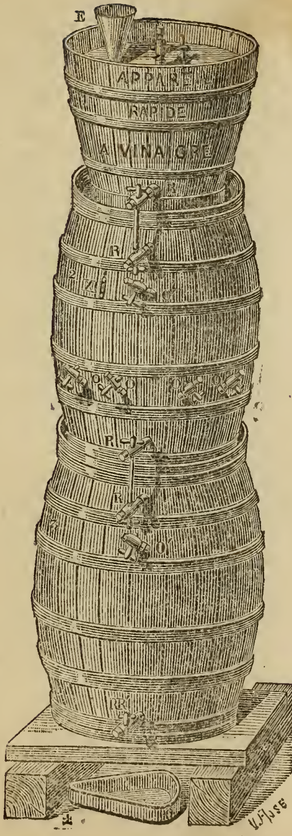
Les vinaigres d'alcool, lors même qu'ils sont aussi riches en acide acétique que les vinaigres de vin, n'ont pas la même densité. Ils n'accusent pas le même degré au pèse-vinaigre. Il ne faudrait cependant pas croire que le vinaigre d'alcool manque de force, de richesse et de qualité parce que sa densité est plus faible que celle du vinaigre de vin. La densité, ou le poids, n'est pas la preuve du titre acide et du mérite des vinaigres, ainsi qu'on peut s'en convaincre en se servant de l'acétimètre de Salleron.

APPAREIL LEBEUF POUR FABRIQUER RAPIDEMENT LE VINAIGRE.

L'appareil à fabriquer le vinaigre, de MM. Lebeuf et Cie, à Argenteuil, près Paris, représenté par la fig. ci-contre, sert à utiliser les lies de vin, de bière, de cidre, les résidus, les sirops fermentés, les vins aigres, etc. Par son emploi, on fabrique instantanément et très facilement du vinaigre de bonne qualité avec les vins, les bières, les cidres, les alcools, les glucoses, les mélasses, etc.

Instruction sur la manière de s'en servir.

1° Quand on voudra se servir de l'*Appareil*, on devra le descendre à la cave et l'y laisser pendant deux ou trois jours, puis l'abreuver avec 4 litres de vin et 4 litres de vinaigre bouillant, qu'on introduit par l'entonnoir en caoutchouc E ; on ferme tous les



Appareil à fabriquer le vinaigre.

robinets, à l'exception des robinets R R R R, qui mettent les trois parties de l'appareil en communication ;

2° On place l'*Appareil* dans un endroit dont la température ne devra pas être au-dessous de 25 degrés et ne pas dépasser 35; on le met au grenier en été, et, dans une cuisine auprès d'un poêle en hiver; son emplacement n'est pas considérable, puisqu'il tient dans un mètre superficiel sur deux mètres de hauteur.

Le thermomètre X, fixé à un clou près du robinet O' du tonneau n° 2, sert à indiquer la température extérieure et intérieure de l'appareil, quand on engage sa base dans l'ouverture d'un des robinets renversés 0, 0, 0, 0, et 0' 0';

3° On verse dans le récipient 1, avec ou sans l'entonnoir E, 10 litres de vin et 5 litres de bon vinaigre, chauffés à une température de 50 à 60 degrés ;

On emploie aussi : le cidre, la bière, les moûts de grains germés, les sirops de mélasse. de glucose étendus d'eau, l'alcool ou l'eau-de-vie réduit à 12 degrés, etc., enfin tout ce qui est sucré ou alcoolique, ou qui peut subir la fermentation acéteuse.

Toutes les matières sucrées, avant d'être passées dans l'appareil, doivent préalablement subir la fermentation alcoolique, suivant le mode de refermentation des marcs de cidre ou autres. (Voir pages 79 et suivantes du *Travail des Boissons*).

4° On ouvre toutes les cannelles, excepté celle de soutirage RR' du tonneau 3. On devra ouvrir *à moitié* le robinet R du récipient 1 de façon que le liquide, coulant lentement en un simple filet, mette trois heures à passer ;

5° Lorsque tout le liquide à acétifier est parvenu dans le fond du tonneau n° 3 par les robinets R R R R garnis de tubes de caoutchouc, on le soutire dans le baquet à cœur 4 et on le verse dans le récipient n° 1 avec ou sans l'entonnoir E. Cette opération, que nous appellerons « versement », doit se faire de trois heures en trois heures, régulièrement, le jour seulement, pendant six ou sept jours, à une température de 25 degrés, pour mettre l'appareil en marche.

Quand on a deux appareils, on fait les « versements » de l'un à l'autre, c'est à dire que l'appareil n° 1 reçoit le liquide de l'appareil n° 2 et réciproquement. Cette opération, qu'on désigne sous le nom de « croisement », a l'avantage d'équilibrer les températures et de fournir un vinaigre homogène.

6° Au bout de six à sept jours, le vinaigre est fait : on le soutire et on le met à part dans un fût ;

7° On verse dans l'appareil 8 à 10 litres de liquide à acétifier ; on pratique, pendant le jour, les versements de trois en trois heures et, le lendemain, on soutire 8 à 10 litres de vinaigre, qu'on remplace par une nouvelle charge de 8 à 10 litres de vin, ainsi de suite, chaque jour ;

8° On ne doit pas laisser tomber la température au-dessous de 25 degrés, autrement le vinaigre serait plus long à se faire ; à partir de 30 degrés, les robinets d'air 0, 0, 0, 0, du fût n° 2, doivent être fermés à moitié, afin d'éviter l'évaporation de l'alcool et de l'acide acétique, évaporation qui peut être évaluée de 5 à 10 pour cent ;

9° On doit s'assurer de temps en temps que les robinets R R R R, garnis de caoutchouc, ne sont pas obstrués et que le liquide passe facilement ;

10° Si le vinaigre, fait et mis à part dans un fût, demandait à être décoloré, il faudrait y verser, par hectolitre, 2 litres de lait chaud n'ayant pas bouilli et 100 grammes de *poudre décolorante*. (Voir les *Produits œnologiques* à la fin de l'ouvrage) ;

11° Si les matières employées à fabriquer le vinaigre n'étaient pas assez sucrées ou assez alcooliques, le vinaigre serait trop faible pour la consommation ; dans ce cas, on en augmenterait la force soit en ajoutant de la mélasse ou du glucose délayé dans ce vinaigre (2 à 4 kilos par 10 litres de vinaigre), soit en y ajoutant 1 litre de *Remonteur* ou d'*Essence de vinaigre*. (Voir les *Produits œnologiques*).

Règle générale : Les vinaigres de vin portent 4 et demi à 5 degrés Salleron, tandis que les vinaigres d'alcool pèsent de 5 et demi à 6 degrés. Pour se ren-

dre compte de la force d'un vinaigre, on se sert de l'acétimètre Salleron, que nous tenons à la disposition de nos clients. Cet appareil est adopté par les Douanes et les Contributions Indirectes ; son prix est de 10 francs ;

12° Si l'on emploie des lies épaisses, il faut avoir le soin de les mettre dans un sac, de les presser entre deux planches chargées, pour en retirer le liquide qu'on met dans l'appareil ; quant à la partie épaisse, elle ne peut être d'aucune utilité au point de vue du vinaigre. Enfin, avant d'introduire le liquide dans l'appareil, il est utile de le passer dans un filtre en molleton, garni, si cela est nécessaire, de papier sans colle qu'on a d'abord réduit en pâte. Cette dernière opération est nécessaire pour éviter l'encrassement de l'appareil.

En exécutant scrupuleusement ce filtrage, l'appareil peut marcher indéfiniment sans autre réparation qu'un nettoyage tous les huit ou dix ans, selon que les liquides à convertir en vinaigre ont été plus ou moins bien clarifiés.

Un appareil rendant de 9 à 10 litres de vinaigre par jour, coûte net 110 fr. tout emballé.

Deux appareils rendant de 20 à 25 litres de vinaigre par jour, coûtent net 215 fr. tout emballés.

Un appareil grand modèle, rendant de 18 à 20 litres par jour, coûte net 150 fr., tout emballé.

Le transport est à la charge de l'acheteur.

L'appareil tout monté renferme huit faux fonds ; il faut bien se garder d'y toucher ou d'y rien déranger, car il existe entre ces huit faux fonds des séries de ferments et de matières filtrantes indispensables à l'action, et le travail cesserait si leur ordre était interrompu ou interverti.

L'entonnoir en caoutchouc, du prix de 5 francs, se paye en sus de l'appareil ; nous ne l'expédions que sur demande.

CHAPITRE IV

Travail des Eaux-de-Vie et des Liqueurs.

EAUX-DE-VIE, TROIS-SIX, EAUX-DE-VIE DE VIN, DE COGNAC, ETC.

Il y a eu jadis des eaux-de-vie pures ; aujourd'hui il n'y en a presque plus. Tout ce que l'on vend, tout ce que nous avons vu, depuis quinze ans, n'est que du coupage, c'est à dire un mélange de 3/6 quelconque (alcool de betteraves, de grains, etc.) avec de l'eau et rarement de l'eau-de-vie ; le tout aromatisé avec des infusions de plantes, de chêne, de coques et autres ingrédients. Il n'y a plus que quelques rares maisons qui livrent encore des eaux-de-vie en nature. Depuis longtemps, le commerce emploie avec succès, pour parfumer les dédoublages, l'*essence de Cognac*, le *bouquet de raisin*, et aussi le *Cognac-Sève*, préparations d'une puissance extraordinaire, qui modifient du tout au tout, en l'espace de quinze jours, tous les dédoublages, et rendent les alcools fins dédoublés supérieurs aux eaux-de-vie ordinaires de Cognac que l'on vend sous le nom d'eaux-de-vie de bois, etc. Ces eaux-de-vie obtiennent partout un prix aussi élevé que les coupages faits par les bouilleurs de Cognac, parce que le travail du bouquetage va croissant, tandis que les eaux-de-vie dites de Cognac ne sont passables que pendant qu'elles sont nouvelles : vieilles, on n'y retrouve plus que le goût du 3/6.

Le *rancio*, le *vieillisseur des eaux-de-vie de vin*, le *bouquet de raisin*, le *sirop-liqueur fine-champagne* produisent également les meilleurs effets sur les eaux-de-vie de vin de Cognac, de Montpellier, de Béziers, etc.

Le brou de noix, les infusions de thé sont facilement reconnaissables ; ils n'ont jamais produit qu'un détestable breuvage, aussi ne sont-ils plus employés que par les ignorants et les routiniers. On a essayé de parfumer les 3/6 avec les eaux-de-vie de marc ; pauvre moyen qui infecte l'alcool sans lui enlever son goût *sui generis*, et qui lui ôte de sa valeur plutôt que de lui en donner.

La *poudre clarifiante des eaux-de-vie* rend limpides, en vingt-quatre heures, tous les coupages devenus laiteux ou troubles.

COLORATION DES EAUX-DE-VIE PAR LE CARAMEL-RAISIN ET LA CHARENTAISE.

La plupart des caramels que l'on rencontre dans le commerce sont fabriqués avec des mélasses inférieures provenant des raffineries de betteraves et quelquefois des fabriques de sucre. Ces caramels colorent fort peu et donnent souvent aux eaux-de-vie un goût âcre et salin qui doit les faire rejeter ; la plupart d'ailleurs troublent les eaux-de-vie.

Frappé de ces inconvénients, nous avons cherché à fabriquer un caramel exempt de tous défauts ; nous y avons réussi complétement. Les négociants les plus soucieux de la qualité de leurs eaux-de-vie nous ont adressé leurs félicitations et leurs encouragements à persévérer dans les soins que nous apportons à la fabrication de ce produit délicat. Nous tenons donc à la disposition de tous les négociants

des échantillons de 12 à 20 litres qui pourront leur prouver que notre *Caramel-Raisin* possède au suprême degré *la pureté de goût, la beauté et la puissance d'une coloration d'un jaune d'or, ainsi qu'une limpidité parfaite et irréprochable.*

Nous recommandons aussi notre *Charentaise*, ainsi que notre *sirop-liqueur fine-champagne*, qui est spéciale pour la coloration des grandes eaux-de-vie ; ils contiennent certains principes qui exaltent le *parfum* et le *bouquet* des jeunes eaux-de-vie de Cognac, tout en les vieillissant *instantanément.*

KIRSCH, RHUM, GENIÈVRE, EAUX-DE-VIE DE MARC ET DE CIDRE.

La grande consommation que l'on fait de ces liquides, le bas prix auquel on est obligé de les vendre, font qu'on a dû rechercher le moyen de les produire économiquement. De tout ce qui a été essayé jusqu'à ce jour, nos extraits concentrés de rhum, genièvre et kirsch sont les seuls qui aient pleinement réussi : ce sont les seules préparations employées en grand pour la fabrication des kirschs, rhums, eaux-de-vie de marc, cidres et genièvres de commerce.

EXTRAITS POUR LA FABRICATION DES LIQUEURS SANS FOURNEAU ET SANS ALAMBICS.

Le bon marché est encore, en fait de liqueurs, une question de vie et de mort. Bien faire, faire à bas prix et d'une manière constamment égale en saveur et en parfum, est le but que nous nous sommes proposé et que nous croyons avoir atteint. Nous recommandons donc nos *distillés concentrés* et nos *ex-*

traits à tous ceux qui cherchent à réunir la qualité au bon marché et l'uniformité dans la fabrication. Notre travail ne laisse rien à désirer, nos *distillés rectifiés* et nos *extraits* sont, à juste raison, les plus accrédités de tous ceux qui existent.

Nos extraits d'*amer* et de *bitter* sont les seuls que nous sachions qui aient vu le jour jusqu'à présent. C'est l'une des plus heureuses créations que l'on ait faites ; car on se procure, en quelques minutes, un excellent amer ou bitter, à un prix extrêmement réduit.

VERMOUT ET VINS DE LIQUEURS.

Nos essences de vermout et de tous les vins de liqueurs produisent de si excellents résultats, que le chef d'une grande maison d'Espagne nous écrivait qu'il obtenait avec elles des produits aussi recherchés et peut-être plus agréables que les vins naturels du pays. Il est vrai qu'il emploie des vins ordinaires d'Espagne ; mais nos bons vins rouges et nos vins blancs du Midi peuvent parfaitement les remplacer.

Les vins de Madère fabriqués avec ces essences ont une supériorité très grande sur tous ceux qu'on rencontre dans le commerce. Il en est de même des Porto, Malaga, Muscat et Alicante.

QUATRIÈME PARTIE

PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Manière d'employer les produits œnologiques.

Nous entendons parler ici des produits œnologiques propres à l'amélioration, à la clarification et à la fabrication des vins et spiritueux. Chaptal, Lenoir, Cadet de Vaux et beaucoup d'autres se sont occupés de ces produits et les ont recommandés. Olivier de Serres et l'abbé Rozier en ont aussi parlé avant eux. On voit qu'il ne s'agit pas de chose nouvelle. Cependant, il n'y a que depuis quelques années que ces produits ont pris de l'importance, de l'utilité et de la vogue : les mauvaises récoltes en vins et en alcools ont été la cause déterminante de leur développement.

Malgré la défaveur qui a été jetée sur ces produits par certaines créations nouvelles et imparfaites, ils ont rendu de grands services, soit au commerce, soit au consommateur ; au consommateur surtout, car, grâce à eux, il a pu boire des vins salubres, agréables, au lieu de piquette malsaine, et des eaux-de-vie potables, au lieu de cet exécrable 3/6 de betteraves simplement allongé ou mouillé.

Quelques gens, soit par habitude ou par ignorance, soit par calcul ou systématiquement, disent encore qu'ils préfèrent le vin ou l'eau-de-vie qui

n'ont pas été *travaillés*. Pourquoi ? ils ne sauraient le dire ; puisque ces substances sont à l'épreuve et qu'il est bien reconnu qu'elles sont d'une innocuité parfaite. Il faut donc rendre justice à la chimie et reconnaître avec nous qu'elle a fait le plus grand bien en substituant aux recettes empiriques et malsaines de la routine des formules efficaces et hygiéniques.

Jadis les marchands de vin n'avaient aucune idée, aucun guide sérieux dans ce travail ; on en a vu adoucir les vins aigres avec de la litharge et du sulfate de cuivre qui sont de terribles poisons. Aujourd'hui, l'on n'a pas besoin de recourir à des substances nuisibles pour opérer, car la science nous en offre un grand nombre qui sont infiniment plus efficaces quoique complètement inoffensives. Afin de rassurer ceux qui auraient encore de la répugnance à employer ces préparations, nous leur dirons que nous en avons bu dans une seule journée assez pour améliorer et parfumer plus de cinq pièces de vin, et cela sans nous en trouver plus incommodé que si nous n'eussions rien pris.

Que l'on ne joue donc plus sur le sens du mot *travaillé*. Est-ce que nous buvons ou mangeons quelque chose de naturel ? Est-ce que nous faisons quoi que ce soit de naturel ? Est-ce qu'il est naturel de faire du feu, d'écrire, de commercer, de s'instruire, de se vêtir, de se prêter assistance ? Est-ce qu'il est naturel d'avoir des lois, un gouvernement ; de se faire la barbe et de se couper les cheveux ? Tout ce qui est utile et même indispensable n'est donc pas toujours naturel, l'homme comme tout le reste a besoin d'être *travaillé*. Le beurre et le fromage sont du lait *travaillé*. Les compotes, les confitures sont des fruits

travaillés. Nos vêtements sont de la laine, du coton *travaillés.* Les biscuits, le pâté, le gâteau, la galette, sont de la pâte *travaillée,* et ils n'en sont pas plus mauvais pour cela. Le vin est du raisin *travaillé;* travaillons-le donc le mieux possible pour le rendre meilleur, lui et ses produits : les eaux-de-vie et les liqueurs.

Nécessité fait loi. On manquait d'eau-de-vie, on a dû, pour subvenir à la consommation de bouche, recourir aux 3/6 d'industrie et l'*essence de Cognac* a joué un rôle important dans cette manipulation. Il est vrai que la spéculation, qui se mêle à tout, est venue inonder les négociants en liquides d'une foule de produits inertes pour améliorer les alcools et les eaux-de-vie.

Ainsi, on a vendu, sous le nom d'*essence de Cognac,* des solutions de tartre, des infusions et décoctions de plantes, de racines, des eaux distillées de bourgeons de vigne, choses plus ou moins inutiles et inertes ; puis, sont venues les mixtions de toute nature, telles que l'éther acétique et nitrique, l'acide sulfurique et autres préparations plus ou moins dangereuses. L'*essence de Cognac* a eu à lutter contre toutes ces imitations, au moment où elle n'était pas sans reproches. Aujourd'hui, ce produit est excellent et jouit d'une vogue méritée.

Il en a été de même des bouquets des vins. Qui oserait se plaindre de voir remplacer par un parfum agréable ces détestables goûts de terroir, d'herbe pourrie, de fumier, de gadoue, etc. ? Quel est celui qui préfèrera l'odeur du fumier à ces bouquets délicieux, à ce goût de noisette, de mille fleurs qui font l'agrément des vins renommés de la Bourgogne ? S'il existe quelqu'un capable de le faire, qu'on laisse cet

être sans palais et sans goût savourer ces ordures à son aise !...

N'est-ce pas une bonne fortune, un bienfait, que de pouvoir rendre agréable un vin qui a un goût de terroir désagréable ? N'est-ce pas une chose précieuse que de rendre à un vin vieux et fin le bouquet qu'il a perdu ? Est-ce qu'un tel vin n'est pas déchu ? C'est bien encore une fleur, mais une fleur sans odeur. Ajoutons-y donc ce qui lui manque : un bouquet de Bourgogne ou de Bordeaux fera renaître instantanément les charmes qu'il avait perdus.

Le bon marché a envahi la distillation comme les autres branches d'industrie. Ajoutez à cela le besoin de faire rapidement et vous verrez que les *Extraits pour liqueurs* ont leur raison d'être aussi bien que le reste. Grâce à eux, on peut faire de très bonnes liqueurs en quelques heures. Ces produits sont d'une pureté parfaite ; et, s'ils sont inférieurs sous quelques rapports à ceux qui proviennent d'une bonne distillation, ils sont incomparablement meilleurs que ceux qui sont fabriqués avec certains distillés et avec les huiles essentielles dont l'âcreté persistante, la saveur fausse et l'odeur de rance ont fait justice.

La clarification a été de tout temps l'objet des plus sérieuses recherches. La liste des produits œnologiques est riche en agents de clarification : ces agents sont les plus prompts, les plus sûrs, les meilleurs et les plus économiques de tous ceux connus.

En présence des moyens variés que la science met au pouvoir des propriétaires de vignes et des négociants, quiconque vend un vin trouble ou nauséabond est un ignorant et un homme de mauvaise foi ; parce que tout liquide qui est salubre doit être de bon goût et parfaitement limpide. S'il ne possède pas ces deux

qualités indispensables, c'est qu'il a été impossible de les lui donner, et, dans ce cas, il doit être rejeté comme malsain, parce qu'il est malade et qu'on n'a pas su le traiter; et, dans ce cas encore, l'acheteur doit le repousser comme une marchandise dangereuse et sans valeur. Le mauvais goût et le défaut de transparence sont les vices rédhibitoires des liquides ; c'est à l'acheteur à faire consacrer cette idée toute pratique et contre laquelle nulle puissance ne saurait légitimement conclure. Tout vin trouble peut être rendu à son vendeur, comme marchandise avariée.

Il en est des produits œnologiques comme de beaucoup d'autres choses ; les uns les considèrent comme une falsification, les autres comme d'une utilité contestable ; enfin d'autres encore comme étant d'une très grande ressource et d'une grande utilité.

Les produits œnologiques ne sont pas et ne peuvent pas être une falsification, par la raison qu'ils n'augmentent pas la quantité de la chose vendue ; qu'ils ne contiennent rien de nuisible et qu'ils sont une amélioration comme le sont la clarification, le soufrage, le vinage, etc. Il y a longtemps que l'emploi de ces produits existe ; il y a longtemps que leur usage est non seulement toléré, permis, mais même encouragé et récompensé comme chose d'utilité générale et reconnue.

Si l'on met un bouquet de Pommard dans une pièce de vin et qu'on le déguste immédiatement ou le lendemain, on lui trouvera un goût étrange, et qui n'aura aucune analogie avec celui des vins vieux de Bourgogne : il est sec, tranché, insolite. Mais, si l'on attend huit ou quinze jours et que l'on déguste de nouveau, on reconnaîtra qu'un grand changement

s'est opéré ; l'odeur et la saveur se sont étendues, affinées, adoucies, fondues ; elles ont gagné de la suavité et de la finesse. Il faut savoir attendre et employer ces produits. Rien de plus facile ; il suffit de suivre exactement la manière indiquée sur l'étiquette du flacon ou des paquets.

Nous connaissons un grand nombre de maisons qui ne vendent pas une pièce de vin sans y ajouter soit un bouquet, soit une sève, soit le quart même d'une dose ; elles trouvent ainsi, et avec le concours de nos agents de clarification, le moyen de rendre potables et même agréables des vins qui seraient repoussés en raison de leur mauvais goût, et dont leurs confrères ne savent tirer aucun profit.

Les produits ou préparations œnologiques ont un autre côté très important. Il existe d'excellents vins par leur constitution qui n'ont ni sève ni bouquet ; il y a des vins vieux et fins qui les perdent subitement, soit par l'addition de quelques litres d'un autre vin appliqué à leur remplissage, soit par une autre cause ; dans cet état, ils ont perdu toute leur valeur. Eh bien ! un simple bouquet de Pommard ou une sève de Beaune leur rend sève et bouquet en quelques jours.

Il y a des vins trop alcooliques, dont le bouquet est masqué par l'alcool : l'emploi du bouquet artificiel le fait ressortir aussitôt. En général, on peut dire que ces préparations donnent aux vins du parfum et les goûts des vins vieux, et qu'ils exaltent leur bouquet et leur sève naturels.

Nos lecteurs nous sauront gré de leur donner ici la liste des préparations œnologiques les plus usitées et leur prix : nous le faisons avec toute certitude d'être utile.

LISTE DES PRODUITS ŒNOLOGIQUES

Ces produits sont préparés dans le laboratoire de MM. F.-V. Lebeuf et Cie, d'Argenteuil. Si l'on veut recevoir promptement, on devra écrire directement à la fabrique, à MM. F.-Victor Lebeuf et Cie, à Argenteuil (près Paris), qui expédient leur catalogue complet sur demande adressée *franco*.

La manière d'employer les produits est indiquée sur l'étiquette de chaque flacon ou paquet.

ACIDE SALICYLIQUE CRISTALLISÉ, le kilog. net 25 fr.
— La boîte de 100 grammes............... 3 25

ACIDE TARTRIQUE CRISTALLISÉ, le kilog. net 5 »

AMBRÉINE, pour donner aux vins de liqueurs la couleur du vin vieux, colorer en jaune les vins blancs, vermouts, etc.; la dose pour 230 litres. 1 50
— Le litre, contenant 6 flacons 1/2, net.... 7 »

ALCOOLS PARFUMÉS *ou* ESPRITS DISTILLÉS ET RECTIFIÉS, pour la fabrication à froid de toutes espèces de liqueurs, pour 20 à 25 litres de liqueurs *surfines et extra-fines* (désigner la liqueur qu'on veut fabriquer), le litre, net .... 5 »
— Le demi-litre, net........................ 3 »
— Distillé d'Anis, le litre, verre compris... 5 »
— Id. d'Anisette de Bordeaux........ 5 »
— Id. de Liqueur hygiénique......... 5 »
— Id. de Curaçao..................... 5 »
— Id. de Noyaux...................... 5 »
— Id. de Parfait-Amour.............. 5 »
— Id. de Rosolio..................... 5 »
— Id. de Roses....................... 5 »

— Distillé de Vespétro.................... 5 »
— Id. de Mézenc..................... 5 »
— Id. des Chartreux................... 5 »
— Id. d'Absinthe (feuilles)............ 5 »
— Id. de Scubac...................... 5 »
— Id. de Menthe...................... 5 »
— Id. de Marasquin.................. 5 »
— Id. de Citrons, d'Oranges, etc...... 5 »

DISTILLÉ (*Esprit*) DE LIQUEUR SUAVE, *tonique, apéritive, hygiénique, imitant la Chartreuse*, le litre servant à fabriquer 20 à 25 litres....... 4 »

APPAREIL RAPIDE A FABRIQUER LE VINAIGRE. — Cet appareil est destiné à convertir rapidement tous les liquides alcooliques ou sucrés en vinaigre, notamment les lies de vin, de cidre, de bières, d'eau-de-vie; les sirops aigris, les mélasses gâtées, les vins gâtés, etc., etc. — Le vinaigre fait est d'une limpidité complète. Un appareil rendant 8 à 10 litres de vinaigre par jour, 100 fr.; tout emballé. (Voir la gravure page 34)........................ 110 »

UN APPAREIL GRAND MODÈLE, rendant de 18 à 20 litres de vinaigre par jour, tout emballé, net 150 »

AROME DE VINAIGRE, pour donner aux vinaigres d'alcool et autres le goût et le bouquet des vinaigres de vin ; le flacon pour un hectolitre....... 3 »

— Le litre, contenant 10 flacons, net..... 18 »

AROME DE COUVET, pour faire blanchir les absinthes et leur donner l'arome de Couvet ; le flacon pour 25 litres............................ 3 »

— Le litre, contenant 10 flacons, net..... 18 »

BENZOLINE-LEBEUF, supérieure à toutes les benzines, le flacon............................ 1 »

— Le litre, contenant 6 flacons 1/2, net... 5 »

BÉZIERS CONCENTRÉ, liqueur pour donner aux 3/6 dédoublés la sève et le bouquet des eaux-de-vie de Béziers; le flacon pour 100 à 150 litres...... 4 »

— Le litre, contenant 6 flacons 1/2, net... 20 »

Bi-sulfite de chaux concentré pur, 11 degrés pour assainir les fûts, cuves, les bois, les vases, détruire les végétations microscopiques, les moisissures, etc., le kilog. nu et net.............. 0 45

— Par 100 kilos, nus et nets............. 40 »

Bouquet conservateur des vins du Midi, pour conserver, parfumer et vieillir les vins destinés aux voyages et transports; le flacon pour 650 litres 3 »

— Le litre, contenant 8 flacons, net...... 16 »

Bouquet œnanthique du Midi, pour donner aux vins le bouquet et la sève des vins vieux; le flacon pour 230 à 550 litres........................ 2 »

— Le litre, contenant 10 flacons, net...... 17 »

Bouquet de Pommard et de Bourgogne, donne au vin le goût et le parfum du vin vieux de Bourgogne; le flacon pour 230 à 550 litres....... 3 »

— Le litre, contenant 10 flacons, net...... 18 »

Bouquet de raisin ou de cognac, donne aux eaux-de-vie de betteraves ou de grains le goût et le bouquet des eaux-de-vie de vin et de Cognac; le flacon pour 1 à 2 hectolitres............... 7 »

— Le litre contenant 3 flacons, net....... 19 »

Caramel-raisin jaune pour les eaux-de-vie fines et ordinaires; sans fuchsine, un litre colore de 1000 à 1200 litres, les 100 kilos non logés........ 95 »

— Le litre, verre compris, net............ 1 40

Caramel-cognac. — *Caramel extra-fin donnant aux eaux-de-vie la couleur que prennent les cognacs en séjournant* dans des fûts de bois neuf; sans fuchsine, les 100 kilos, non logés..... 100 »

— Le litre, verre compris, net............ 1 50

Caramel-Malaga, sans amertume, spécial pour donner aux vins blancs sucrés la couleur et le goût des malagas, colorer les vermouts et vins de liqueur sans fuchsine, le litre, verre compris, net.. 1 50

— Les 100 kil. nus...................... 100 »

Caramel extra-Candi. *Caramel extra-fin* pour eaux-de-vie fines de cognac, rhums, vermouts, vins de liqueurs, etc., les 100 kil. nus .... 200 »

— Le litre, verre compris................ 3 »

Caramel-Bitter, sans fuchsine, donnant la couleur du bitter et du curaçao, les 100 kil. nus 300 »

— Le litre, verre compris................ 4 »

Caramel-Cidre, sans fuchsine, donnant aux petits cidres une jolie couleur jaune-rouge, les 100 kilogr.............................. 85 »

— Le litre pour 1,000 litres environ, verre compris.................................. 1 40

Charentaise, pour colorer les eaux-de-vie et leur donner le goût et la couleur des eaux-de-vie de la Charente; le litre pour 10 hectolitres, net... 4 »

Cacao (Distillé de); pour faire 10 à 15 litres de liqueur, le litre, net......................... 5 »

— Le demi-litre, net..................... 3 »

Cognac-sève. — Préparation chimique perfectionnée pour donner le bouquet et la sève des eaux-de-vie de Cognac aux dédoublages de 3/6 et aux coupages de toute nature; l'hectolitre net...... 550 »

— Le litre pour 1 à 2 hectolitres, net..... 6 »

Colle express œnophile au tannin. — Colle en poudre, clarifiant les vins rouges et blancs, les cidres et les poirés, le kilog. pour 50 à 100 hectol.. 4 »

Colle de poisson, de Russie, sèche, en feuilles fines et blanches, net le kilog.............. 30 »

Id. en choix extra, net le kilog......... 35 »

Id. en fils fins, net le kilog.............. 15 »

Copeaux de Hêtre, enroulés, les 100 kil. 35 »

Conservateur œnanthique *ou* Poudre conservatrice des vins, du cidre, du poiré et de la bière, pour prévenir toutes les maladies des vins, telles que l'aigre, l'amertume, la graisse; elle empêche les vins de s'absinther, de noircir, de tourner,

de pousser, de rebouillir, de perdre leur couleur, et contribue à leur clarification. Le demi-kilogr. pour 25 à 30 hectolitres.......................... 5 »

Couleur curaçao et bitter, rougissant à l'eau, le demi-litre................................ 1 »

Couleur safran liquide, les 100 grammes 2 »

Couleur bleue liquide, le flacon de 100 gr. 1 »

Couleur rouge pour cassis et sirops de groseille, sans fuchsine, le litre, nu et net............ 1 25

Couleur grenadine, pour colorer les sirops de grenadine, le demi-litre.................... 5 »

Couleur verte liquide, pour colorer les absinthes et les liqueurs. — Avec ce produit, on obtient en quelques heures une belle couleur verte qui résiste à la lumière; le flacon pour 100 litres. 1 50

— Le litre, net.............................. 12 »

Cassis (Infusion de), suivant qualité; le litre nu et net, de 1 fr. 25 à.......................... 1 35

Désacidifieur, pour détruire l'acidité des vins nouveaux, les adoucir et les conserver, le demi-kil. pour 4 à 5 hectolitres...................... 2 50

Distillé (Esprit) de liqueur suave, *tonique, apéritive, hygiénique, imitant la Chartreuse;* le litre servant à fabriquer 10 litres .... 4 »

— Le demi-litre, net...................... 2 50

Durcisseur des vins, contenant les acides et le tannin du vin, pour relever les vins fades, ranimer les vins plats, usés et peu alcooliques; la boîte pour 230 litres.................................. 3 »

— Le kilog. contenant 4 boîtes, net..... 10 »

Elixir de Cognac, préparation nouvelle et perfectionnée pour donner à tous les dédoublages, coupages et eaux-de-vie, le goût, le bouquet et la saveur des eaux-de-vie de Cognac; le flacon pour 100 à 150 litres.................................... 5 »

— Le litre, contenant 6 flacons 1/2, net.. 22 50

Essence-Bouquet de framboises, communique à tous les vins un parfum des plus exquis ; le flacon pour 230 à 550 litres de vin................ 1 »

— Le litre, contenant 12 flacons, net..... 10 »

Essence de Cognac (garantie), communique aux eaux-de-vie de betteraves et de grains le goût des cognacs ; le flacon pour 100 à 150 litres..... 5 »

— Le litre, contenant 6 flacons 1/2, net... 22 50

Essence de café pour café à l'eau, café au lait, boissons rafraîchissantes, crèmes et bonbons ; le flacon pour 25 tasses, 1 fr. 20 ; les 12 flacons 14 »

Essences artificielles de fruits. — Ananas, poires, pommes, framboises, groseilles, fraises, cerises, pêches, etc.; le kilog. nu et net... 20 »

Essence de Madère, Muscat, Malaga, Alicante, Porto, Lacryma-Christi, Grenache, Xérès, Tokai, Marsala, etc., pour les fabriquer avec du vin ordinaire; la dose pour 100 litres.............. 5 »

— Le litre, contenant 5 flacons (Madère et Muscat exceptés), net............................ 22 50

Essence de Madère et Muscat. — Le litre, contenant 3 flacons, net..................... 13 »

Essence de punch au rhum, au kirsch, de punch dit Grassot, imitation ; la dose pour en faire 25 à 50 litres................................ 5 »

— Le litre, contenant 6 flacons 1/2, net.. 22 50

Essence de rhum, essence de kirsch, de genièvre, pour en faire avec de l'alcool ; la dose pour 50 à 75 litres .... 5 »

— Le litre, contenant 5 flacons, net...... 22 20

Essence d'eau-de-vie, de marc, de cidre, de questche, de Schiedam, pour en faire avec de l'alcool ; le flacon pour 1 hectolitre........... 5 »

— Le litre, contenant 5 flacons, net...... 22 50

Essence de vinaigre, type d'Orléans. (En versant 1 litre de cette essence dans 6 litres d'eau, on obtient un très bon vinaigre. Cette essence s'emploie aussi pour remonter les vinaigres faibles, les clarifier et leur donner du montant.) Le litre nu, net 1 50

Essence de vinaigre rouge, le litre nu et net 1 50

Éther de fine champagne : donne aux eaux-de-vie nouvelles et ordinaires de Cognac le goût des fines champagnes ; le flacon pour 100 à 150 litres. 5 »

— Le litre, contenant 6 flacons 1/2, net... 22 50

Éther œnanthique jaune ou vert, ou Huile de cognac ; le kilo.......................... 150 »

Extrait de bitter, pour fabriquer à la minute un excellent bitter ; le litre pour 25 litres, net 4 »

— Le demi-litre.......................... 2 50

Extrait d'amer (donnant un amer supérieur aux amers les plus réputés), le litre pour fabriquer 25 à 50 litres.............................. 5 »

— Le demi-litre.......................... 3 »

Esprit distillé de citrons ou d'oranges pour liqueurs, sirops, limonades, etc. ; le litre, représentant 5 litres des alcoolats ordinaires, net.... 5 »

Extrait de vermout ; le flacon pour en faire 100 à 200 litres.......................... 3 »

— Le litre, contenant 5 flacons, net...... 12 »

Extraits parfumés, pour fabriquer des liqueurs, telles que : anis, anisette, chartreux, liqueur hygiénique, curaçao, noyaux, parfait-amour, rosolio, huile de rose, vespétro, vanille, Mezenc, garus, génépy des Alpes, scubac, crème de menthe, marasquin, eau d'or, eau d'arquebuse, eau de mélisse, vulnéraire, et tous les autres ; la dose pour 25 à 50 litres.................................. 3 »

— Le litre, contenant 8 flacons, net...... 18 »

Extrait de Bordeaux. Un flacon suffit pour donner le bouquet des vins de Bordeaux à une barrique de 230 à 550 litres.................. 2 »

— Le litre, contenant 12 flacons, net..... 18 »

Extrait de Génépy suisse. — En versant cet extrait dans l'alcool à 72°, on obtient immédiatement une excellente absinthe; allongé d'eau il blanchit comme elle, sa saveur est identique, on le colore au vert limpide. — Le flacon, pour 25 litres. 5 »

— Le litre, contenant 6 flacons 1/2, net... 22 50

Extrait de quin-amer-byr. — Amer le plus exquis à communiquer à tous les vins par un simple mélange; le demi-litre, pour 55 litres de vin de 15 à 18°.............................. 6 »

— Le litre, pour 112 litres de vin de 15 à 18° 10 »

Fleur de Saint-Georges. 1 flacon suffit pour donner le bouquet de Saint-Georges à une barrique de vin de 230 litres; le flacon.............. 2 »

— Le litre, contenant 10 flacons, net..... 17 »

Gélatine œnanthique universelle et inaltérable pour la clarification générale et immédiate des vins rouges et blancs, de la bière, du cidre et toutes les boissons alcooliques : le demi-kilog.... 3 »

Groséine extra, pour la coloration des liqueurs et sirops; le litre nu et net................. 3 »

Huile d'Armagnac, pour parfumer les 3/6 coupés; le flacon pour un hectolitre................. 4 »

— Le litre, contenant 6 flacons 1/2..... .. 20 »

— L'hectolitre, nu et net................. 150 »

— Le litre, verre compris, nu et net... .. 1 75

Infusion d'amande. — L'hectolitre, nu et net.................................... 150 »

— Le litre, verre compris, nu et net...... 1 75

Maladies des Vins, des Cidres et Poirés. Les altérations qui surviennent le plus souvent aux vins, cidres et poirés sont *l'aigre*, *l'amer*, *la graisse*, *la moisissure*, *la pousse*, *etc.*, chaque maladie est guérie au moyen d'une préparation spéciale (voir page 112). La dose pesant 250 grammes pour 230 litres................................ 3 »

Maladies des Vins, des Cidres et Poirés. *Anti-aigre, anti-moisi*, le kilog. pour 3 à 4 hect. net 4 »

— *Anti-amer, anti-gras, anti-noir, anti-poussé, anti-cassé, etc.*, pour 8 à 9 hect., le kilo, net. 6 »

(Il est indispensable d'indiquer la maladie d'une manière précise. Si on ne la connaissait pas, il serait bon d'envoyer *franco* à notre usine, à Argenteuil, un échantillon du vin malade, pour éviter tout traitement inopportun ou onéreux.)

Mèches soufrées perfectionnées; le kilo, net, 60 c.; à la *violette*........................ » 70

Mèches sulfurées au tannin, parfumées supérieures à tout ce qui s'est fait jusqu'à ce jour, en raison de la pureté du soufre employé et du tannin qu'elles contiennent, le kilog .... 1 »

Moka (Distillé de) pour fabriquer 10 à 15 litres de liqueur ; le litre nu et net.................. 5 »

— Le demi-litre, nu et net.............. 3 »

Montpellier concentré pour donner aux dédoublages des 3/6 d'industrie le parfum et la sève de l'eau-de-vie de Montpellier; le flacon pour 100 litres net.................................... 4 »

— Le litre, contenant 6 flacons 1/2, net.. 20 »

Nécessaire alcoométrique contrôlé ou Trousse-régie complète, boîte en fer-blanc comprenant cinq alcoomètres, un thermomètre, une éprouvette et une table de réduction thermométrique; net 50 »

Ovéine Lebeuf, poudre-colle, aux *blancs d'œufs* nature, pour clarifier tous les vins fins, les bonifier; le 1/2 kilo, net, pour 60 à 80 hect............ 5 »

Parfums de Toilette pour faire l'eau de Cologne, le vinaigre de toilette, l'eau de Botot, l'eau de lavande; la dose pour en faire 1 litre, net.... 5 »

Poudre anglaise pour clarifier indistinctement tous les vins et les bonifier; le 1/2 kilo pour 65 à 80 hectolitres................................ 5 »

Poudre clarifiante des eaux-de-vie, pour clarifier, affiner les eaux-de-vie ; le 1/2 kilo. pour 10 hectolitres environ.............................. 5 »

Poudre parisienne, clarifiant indistinctement les vins rouges ou blancs, les eaux-de-vie, rhums, vinaigres, etc.; le 1/2 kilo pour 30 hectol... 2 50

Poudre rectificatrice des eaux-de-vie de marc, de lies de vin, de mélasse, etc., pour leur enlever leur mauvais goût et les affiner; le 1/2 kilog. pour 5 hect.............................. 5 »

Poudre des vins du Midi (*de l'Algérie, de l'Espagne, de l'Italie*), pour les clarifier, les conserver et arrêter ou empêcher l'aigre; le 1/2 kilog. pour 50 hect.............................. 5 »

Poudre des vinaigriers, pour clarifier indistinctement tous les vinaigres; le 1/2 kil........ 5 »

Poudre décolorante, pour décolorer et clarifier les vins blancs, kirschs et vinaigres ; le kilog. pour 10 hectolitres.............................. 5 »

Poudre-colle des vins blancs, pour les clarifier et les conserver ; le demi-kilog. pour 25 hect. 5 »

Poudre épurative pour enlever les goûts de terroir et autres, et permettre aux vins rouges ou blancs de prendre la sève et le bouquet de ceux avec lesquels on les coupe ; le 1/2 kilog. pour 10 hectolitres.............................. 2 50

Poudre Lebeuf, pour clarifier et bonifier les vins rouges et les vins blancs, les eaux-de-vie, etc.; le 1/2 kil. pour 50 hectolitres............... 3 »

Pulvérine Lebeuf perfectionnée, pour clarifier tous les vins, bien supérieure à tout ce qui a été fait jusqu'à ce jour; dissolution à l'eau froide; le 1/2 kilo, composé de 16 petits paquets de 32 grammes pour une pièce de 230 litres l'un........ 4 »

Purpurigène, couleur en pâte sèche pour colorer les liqueurs et sirops; le kilog. net....... 16 »

Rancio. Un flacon suffit pour vieillir 1 hectolitre d'eau-de-vie nouvelle de vin ou de cognac, faire disparaître le goût de terroir, prix du flacon.. 5 »

— Le litre, contenant 5 flacons, net....... 22 50

Rancio des vins rouges donnant indistinctement à tous les vins rouges le goût de vieux si recherché ; le flacon pour 230 à 550 litres.............. 4 »

— Le litre, contenant 3 flacons, net...... 10 »

Rancio des vins blancs, donnant le goût de vieux à tous les vins blancs ; le flacon, pour bouqueter, de 225 à 550 litres........................... 3 »

— Le litre, contenant 6 flacons, net...... 15 »

Remonteur des vinaigres, pour donner du titre et de l'acidité aux vinaigres faibles ; le kilog. net, verre non compris........................ 1 50

— Par 1/2 tourie de 30 à 40 kilos, et par tourie de 60 à 70 kilos, net.......................... 1 40

Rouge anglais, inoffensif, pour la coloration des liqueurs et sirops ; le litre pour 1 hectolitre. 5 »

Sève beaujolaise, pour donner aux vins le goût et le bouquet des vins de Mâcon et du Beaujolais ; le flacon pour 230 à 550 litres................. 2 »

— Le litre, contenant 15 flacons, net...... 20 »

Sève de Beaune, pour donner aux vins le goût et le bouquet des vins de la côte de Beaune ; le flacon pour 230 à 550 litres....................... 3 »

— Le litre, contenant 10 flacons, net...... 20 »

Sève de Chablis, pour imiter le goût de ces vins ; le flacon pour 230 litres...................... 2 »

— Le litre, contenant 10 flacons.......... 16 »

Sève de Champagne, pour donner de la sève et du bouquet aux vins blancs, les améliorer, les vieillir, etc.; le flacon pour 230 litres................. 2 »

— Le litre, contenant 10 flacons, net...... 16 »

Sève de l'Ermitage, pour donner la sève et le bouquet exquis de ses vins, aux vins bien constitués, la dose pour 230 à 550 litres................ 3 »

— Le litre, contenant 8 flacons, net....... 15 »

Sève de Médoc (dite Saint-Julien), pour donner du parfum aux vins, augmenter leur bouquet ; le flacon pour 230 à 550 litres................. 1 25

— Le litre, contenant 20 flacons, net...... 15 »

Sève des vins blancs vieux, donne aux vins blancs ordinaires le bouquet et la sève des vins fins et vieux ; le flacon pour 230 litres............. 2 »

— Le litre, contenant 10 flacons, net...... 17 »

Sève de Sillery, donne aux vins blancs la sève des vins de Champagne ; indispensable pour la fabrication des vins mousseux ; le flacon pour 230 litres.................................. 4 »

— Le litre, contenant 6 flacons 1/2, net... 20 »

Sirop d'orgeat, de grenadine, de groseilles, de vinaigre, de framboises ; le flacon d'essence ou d'extrait artificiel pour faire 25 litres à la minute. 4 »

— Le litre, contenant 5 flacons (groseilles exceptées), net................................ 18 »

Sirop de groseilles, le litre, contenant 3 flacons................................. 10 »

Sirop blanc de fécule (dit de *Glucose*), pour la fabrication des liqueurs et sirops, pour le sucrage des cidres, à 36°; les 100 kil., nus et nets de 50 à 60 »

Sirop de Canne préparé, d'une grande finesse et d'une grande limpidité, pour sucrer les bières, adoucir les cidres, poirés et vinaigres ; les 100 kil. nus 60 »
Franco d'emballage, par fût d'origine de 500 kilos.

Sirop massé en pain de 20 kilos pour le sucrage des vins et piquettes; les 100 kil., nus et nets à 60 »

Sirop façon raisin, préparé spécialement pour le dédoublage des 3/6 et le mouillage des eaux-de-vie, le sucrage des vins et des cidres factices, pour enle-

ver le mordant et la sécheresse des vinaigres faits avec des essences ; les 100 kil. nets......... 110 »

— Le litre, net, verre compris........... 1 40

SUCS DE GROSEILLES, FRAMBOISES, CERISES, MERISES (sujet à variation) ; litre nu et net (en hausse), de 1 fr. 50 à.............................. 2 »

SIROP-LIQUEUR-FINE-CHAMPAGNE. Cette délicieuse liqueur, préparée au titre alcoolique de 50 degrés, avec des eaux-de-vie fines, sert spécialement à donner le *moelleux* et le *parfum des Fines-Champagnes* aux cognacs nouveaux ; 2 à 4 litres suffisent pour vieillir de 10 à 20 ans un hectolitre d'eau-de-vie de Cognac nouvelle ; mais si besoin est, on peut augmenter la dose avec avantage.

L'hectolitre nu et net avec acquit......... 300 »

Le litre, verre compris, net.............. 3 50

TANNIN ŒNOPÉPIN *ou* ŒNANTHIQUE. — Incolore. — Spécial pour les vins rouges et blancs, pour eaux-de-vie et vermouts ; 10 à 15 grammes suffisent pour 100 litres de vin ; le kil...................... 12 »

TANNIN DU COMMERCE, ordinaire, le kil., net 7 »

TEINTE BORDELAISE, sans fuchsine, pour clarifier, conserver et remonter en couleur les vins de deuxième cuvée, les piquettes, les vins à l'eau sucrée, les vins factices de raisins secs, les vinaigres, les sirops, les limonades et les cassis ; donnant à l'analyse chimique les mêmes principes que ceux contenus dans le vin naturel, *l'alcool excepté*.

— Au-dessous de 20 litres, le litre, verre compris...................................... 1 50

— Le litre, nu, pris par 20 litres, fût ou tourie en plus...................................... 1 10

— Le litre, nu, pris par 50 litres, fût ou tourie en plus...................................... 1 »

— L'hectol. nu et net, fût ou tourie en plus 95 »

— Par pièce, l'hectolitre nu et net, fût ou tourie en plus.................................. 90 »

— Par 550 litres, l'hectolitre nu et net, fût ou tourie en plus.............................. 85 »

RAISINS SECS A BOISSONS. — Voir notre Catalogue général.

VIEILLISSEUR DES EAUX-DE-VIE. Donne six à huit ans d'âge à tout cognac ou eau-de-vie de vin ; le flacon pour 100 litres......................... 5 »

— Le litre, contenant 5 flacons, net....... 22 50

VIEILLISSEUR DES VINS, pour vieillir les vins. N° 1, pour les vins durs, secs, âpres, provenant de vendanges non mûres ; n° 2, pour les vins qui n'ont que peu de verdeur ou qui ont une pointe d'aigre ; n° 3, pour les vins tendres ou pour ceux qui proviennent de raisins bien mûrs ; la dose pour les deux hectolitres.................................... 3 »

N. B. — Tous nos bouquets des vins ou nos extraits concentrés pour liqueurs étant très forts, on doit n'en employer que la dixième partie d'abord, quitte à en ajouter ensuite par petite quantité jusqu'à complément du bouquet ou du parfum.

En vertu de la loi du 28 février 1872, toutes nos préparations à base alcoolique sont accompagnées d'un acquit-à-caution à partir d'une quantité représentant UN LITRE, ou suivant demande, d'un congé et le montant des droits ajouté à la facture.

EXTRAIT DU CATALOGUE

DE MM. F.-V. LEBEUF et Cie.

Appareils divers.

ACÉTIMÈTRE-SALLERON. — Modèle adopté par les douanes et les contributions indirectes..... 10 fr.

ALAMBIC D'ESSAI-SALLERON. — Le seul instrument donnant exactement la richesse alcoolique des vins, des liqueurs et de tous les spiritueux, avec la manière de s'en servir, net.................... 28 fr.

ALAMBIC-SALLERON. — Grand modèle.... 40 fr.

ALCOOMÈTRE............................ 3 fr.

APPAREIL RAPIDE A FABRIQUER LE VINAIGRE. — Cet appareil est destiné à convertir rapidement tous les liquides alcooliques ou sucrés en vinaigre ; notamment les lies de vin, de cidre, de bière, d'eau-de-vie ; les sirops aigris, les mélasses gâtées, les vins aigres, etc., etc. — Le vinaigre fait est d'une limpidité complète. Un appareil rendant 9 à 10 litres de vinaigre par jour, 100 fr.; tout emballé..... 110 fr.

2 appareils rendant de 20 à 25 litres chaque jour, tout emballé............................ 215 fr.

FOUET A COLLE, petit instrument destiné à remplacer le balai d'osier pour dissoudre les poudres à coller dans l'eau ; net......................... 1 fr.

LIQUOMÈTRE............................ 15 fr.

NÉCESSAIRE ALCOOMÉTRIQUE CONTRÔLÉ ou TROUSSE-RÉGIE COMPLÈTE, boîte en fer-blanc comprenant trois alcoomètres, un thermomètre, une éprouvette, et une table de réduction thermométrique, net.... 20 fr.

ŒNOBAROMÈTRE HOUDARD *complet*, pour doser l'extrait sec des vins, net................. 25 fr.

PÈSE-SIROP............................ 2 50

Voir pour les autres appareils, pompes, pressoirs, etc., notre Catalogue général illustré, que nous expédions *franco* quand il est demandé par lettre affranchie.

Produits pour la brasserie.

Ce prix courant est sans engagement. — Le mode d'emploi est indiqué sur l'étiquette de chaque produit.

ACIDE TARTRIQUE CRISTALLISÉ, le kilo en gros et beaux cristaux, net........................ 5 fr.

ALCOOLAT DISTILLÉ DE SALVIA, le litre.... 5 fr.

AROME DE LA BIÈRE DE BAVIÈRE. Un demi-kilo de cette poudre suffit pour parfumer 50 hectolitres de bière. Ce produit communique à toutes les bières l'arome et le goût des meilleures bières de Bavière. Prix du demi-kilo.......................... 4 fr.

AROME DE LA BIÈRE DE MARS. Ce produit donne aux bières d'été le goût des bières fabriquées en hiver ; il conserve et améliore la bière d'une manière notable. Le demi-kilo pour 50 hectolitres... 4 fr.

AROME DE LA BIÈRE DE STRASBOURG, pour aromatiser la bière et lui donner le goût des meilleures bières de Strasbourg. Le demi-kilo pour 15 à 20 hect. 3 fr.

BI-SULFITE DE CHAUX, en fûts, le kilog. » fr. 45

CARAMEL-BRASSEUR sans odeur ni goût, pour colorer la bière, les 100 kilos nus et nets...... 80 fr.

Un litre suffit pour 12 à 15 hectolitres. (On ne livre pas au-dessous de 25 kilos.)

COLLE DE POISSON DE RUSSIE, 1re qualité, le kilo net, suivant qualité, de............... 30 à 35 fr.

COLLE DE POISSON TONGA, réduite en fils fins, dissolution en cinq minutes, recommandable sous tous les rapports. Le kilo net............... ... 25 fr.

Colle de poisson en crochets. Le kilo net		20 fr.
— — de Turquie, 1re qualité		20 fr.
— — de Chine, en feuilles..		22 fr.
— — — en fils......		24 fr.
Colle de poisson du Japon..............		11 fr.
— — factice................		7 fr.

Conservateur œnanthique *ou* Préservateur de la bière *ou* Poudre conservatrice de la bière, pour prévenir toutes les maladies des bières, telles que l'aigre, l'amertume, la graisse, et *contribue à la clarification.* Ses effets sont les mêmes sur le Vin, le Poiré et le Cidre. Le demi-kilo pour 25 à 50 hectolitres .... 5 fr. »

Essence de café, le flacon pour 25 tasses, net 1 20
— — les 12 flacons, net... 14 fr. »

Glycérine pure, le kilog............. 2 fr. 50

Houblons de tous pays. Prix variable par 50 kilogrammes, emballage en sus.

Maladies de la bière, poudre pour les guérir. (Il est indispensable d'indiquer la maladie, car chaque maladie a son remède particulier.) Bière *aigre.* — Bière *grasse ou filante.* — Bière *trouble ou revêche.* — Bière *plate ou fade.* Chaque dose pour deux hectolitres .... 2 fr. 50

Mèches chimiques des Brasseurs, pour conserver et aromatiser les fûts, le kilo.......... 70 c.

Mèches sulfurées au tannin, parfumées, supérieures à tout ce qui s'est fait jusqu'à ce jour, en raison de la pureté du soufre et du tannin qu'elles contiennent. Le kilog......................... 1 fr.

Neutralisateur-triastasique des Eaux et du Malt, pour rendre potables les eaux dures et séléniteuses, les rendre propres au coupage des eaux-de-vie ; spécial pour conserver et alléger les bières, précipiter les substances azotées du malt corné ; rendre les bières digestives, limpides, douces et moelleuses ;

même effet sur les cidres et les poirés ; le kilo, 7 fr.; le demi-kilo........................ 3 fr.

Cristalline conservatrice *ou* Poudre-colle des Anglais. Quatre cuillerées de cette poudre jetée dans le brassin et bouillie trente minutes suffit pour clarifier et préserver de toute altération un hectolitre de bière. Le kilo........................ 8 fr.

Rouge végétal concentré. — Un litre suffit pour colorer de 10 à 12 hectolitres de bière ; les 100 kilos nus et nets........................ 75 fr.

Sirop de canne préparé, d'une grande finesse et d'une grande limpidité, les 100 kil. nus et nets. 60 fr.

Franco d'emballage par fût d'origine de 5 à 600 kilos.

Engrais chimiques concentrés de F.-V. Lebeuf.

1 *kilo représente au moins* 60 *à* 80 *kilos de fumier.*

Engrais des serres, spécial pour plantes de serres et d'appartement. 1 gramme par litre d'eau, 1 arrosage tous les 8 jours. 500 grammes........ 3 fr.

Engrais des jardins, pour toutes sortes de plantes et légumes. 4 à 5 grammes par litre d'eau. Un arrosage tous les 6 jours. 500 grammes.......... 3 fr.

(Eviter en employant ces engrais de mouiller le feuillage.) — Remise de 10 % pour toute commande dépassant 5 kilos.

Anti-phylloxérique. — Sulfocarbonate de potasse. Le kil. non logé en tourie ou en fût, net. 1 fr. 50

Articles pour Distillateurs et Confiseurs.

Prix courant, sauf variation des cours.

FEUILLES

Absinthe suisse	le kil.	1 20
— de Paris	—	» 90
— mineure	—	1 50
Angélique	—	1 50
Aya pana	—	9 »
Basilic	—	2 50
Balsamite odorante	—	2 80
Baume coq	—	2 80
Capillaire d'Italie	—	2 80
Centaurée	—	2 »
Citronnelle	—	2 50
Chardon bénit	—	1 50
Coca	—	18 »
Dictame de Crète	—	8 »
Fenouil	—	1 50
Genepy des Alpes	le kil.	5 »
Hysope	—	1 50
Hysope montée	—	2 50
Marjolaine ordinaire	—	1 60
Marjolaine à coquille	—	2 50
Mélisse	—	2 »
— mondée	—	2 75
Mélilot	—	2 »
Menthe crépue	—	2 75
— poivrée	—	2 50
— mondée	—	3 60
— blanche	—	1 60
Origan	—	1 20
Orties grièches	—	1 50
Petit Chêne germandrée	—	1 40
Romarin	—	1 40
Sauge	—	1 40
Serpolet	—	2 40

Sarriette	le kil.	1 80
Rocou	—	5 »
Thym	—	1 80
Verveine odorante	—	6 50
— officinale	—	1 40
Véronique	—	1 40
Vulnéraire (espèces)	—	1 50

FLEURS

Achillée	le kil.	8 »
Arnica	le kil.	2 » et 1 60
Camomille nº 1	le kil.	5 50
— nº 2	—	2 »
— nº 3	—	1 60
Coquelicot	10 fr. et	12 »
Guimauve	le kil.	3 50
Houblon	—	3 50
Lavande	—	1 40
Pieds roses nº 1	le kil.	3 50
— — nº 2	—	2 10
— blancs	—	1 80
Pêcher	—	6 »
Roses trémières mondées	—	4 »
Roses trémières non mondées	—	3 50
Roses de Provins	—	8 »
Sureau mondé	—	3 50
— non mondé	—	2 20
Tilleul	—	3 »
— mondé	—	6 »
Tussilage nº 1	—	3 60
Violettes	—	8 »
Queues de Cerises	—	7 »

RACINES

Ache	le kil.	1 50
Angélique de Bohême	—	2 40
— du Nord	—	2 40
Aunée	—	1 60

Bardane	le kil.	1 50
Calamus entier	—	1 40
— mondé	—	1 80
Colombo	—	3 30
Guimauve	—	1 60
Gentiane entière	—	» 90
Gingembre	—	2 20
Galanga	—	1 90
Iris	—	2 20
Rhubarbe de Chine	—	12 »
Rhubarbe de France	—	6 »

SEMENCES

Aneth	le kil.	4 »
Ambrettes	—	4 50
Anis de Tours n° 1	—	2 »
Anis de Tours n° 2	—	1 35
— — n° 3	—	1 20
— étranger	—	» 95
Angélique	—	3 »
Badiane	—	5 »
Carvi	—	1 75
Carotte	—	2 25
Céleri	—	4 »
Chervi	—	5 50
Cochenille grise	—	12 »
— noire	—	12 »
Coriandre n° 1	—	» 90
— n° 2	—	» 70
Cumin	—	1 80
Daucus	—	1 60
Epine-Vinette	—	3 »
Fenouil doux	—	1 80
— étranger	—	1 »
Genièvre	—	» 60
Paradis (graines)	—	5 »
Persil	—	2 40
Potiron	—	1 20

Ravenzara	le kil.	12	»
Semen-Contra nouveau crible	–	1	75

ESSENCES

Aneth	le kil.	150	»
Angélique	—	350	»
Anis	—	50	»
Amandes amères	—	100	»
Badiane	—	38	»
Bergamote	—	65	»
Bigarades	—	70	»
Cognac	—	25	»
Cannelle Ceylan	—	300	»
— Chine	—	40	»
Carvi	—	30	»
Cédrat	—	45	»
Citron	—	50	»
Coriandre	—	200	»
Curaçao	—	70	»
Fenouil n° 1	—	20	»
Galanga	—	200	»
Genièvre	—	70	»
Girofle	—	45	»
Hysope	—	300	»
Jasmin	—	30	»
Laurier-Cerise	—	100	»
Lavande	—	30	»
Macis	—	160	»
Mélisse	—	40	»
Menthe anglaise	120 à	140	»
— Hotchkiss	55 à	60	»
Millefleurs	le kil.	30	»
Neroli	—	450	»
Noyaux	—	100	»
Petit-Grain	—	150	»
Roses	—	1800	»
Romarin	—	20	»
Rhum	—	25	»

Thym	le kil.	30 »
Essences factices de Fruits	—	20 »

TEINTURES

Ambre	le kil.	120 »
Ambrette	—	15 »
Benjoin	—	15 »
Iris	—	18 »
Musc	—	90 »
Tolu	—	40 »
Vanille	—	60 »

EAUX PARFUMÉES

Framboises	le lit.	1 75
Marasque	—	1 75
—	l'estag.	35 »
Fleurs d'oranger triple	le lit.	1 50
— supérieure	—	1 40
— pure pétales	—	1 25
Fleurs d'oranger triple supérieure	l'estag.	30 »
Fleurs d'oranger pure pétales	—	28 »
Fleurs d'oranger en bomb. de 60 lit.	le lit.	1 »
Roses	—	1 75
—	l'estag.	38 »
Menthe	le lit.	1 »
Mélisse	—	1 »
Laurier	—	1 50
Suc de Framboise	—	3 50

DROGUERIE

Acétate de plomb	le kil.	2 »
Acide acétique bon goût	—	1 50
— tartrique	—	4 90
— citrique	—	10 »
— sulfurique	—	» 40
— — en tourie	—	» 30
— salicylique cristallisé	—	25 »
— oxalique	—	3 50

Algaric blanc pulvérisé.............	le kil.	10 »
Albumine..........................	—	10 »
Aloès............................	—	2 »
Alcali	—	1 «
Alcool amylique....................	—	3 »
Alun de Rome..•....................	—	1 20
— de glace.......................	—	» 90
Amandes amères en sortes..........	—	2 50
— — moyennes triées....	—	3 »
Amandes douces en sortes	—	2 50
— — moyennes triées....	—	3 20
Amidon (fleur d')..................	—	1 10
Baume du Pérou liquide............	—	34 »
— de Tolu.....................	—	» »
Benjoin Sumatra..................	—	8 »
— Siam........................	—	18 »
— Vanille	—	22 »
Bicarbonate de soude...............	—	» 90
Bourgeons de sapins	—	2 50
— de peupliers..............	—	1 50
Bois de Brésil	—	1 20
— de Campêche...................	—	» 60
— de Fernambouc.................	2 50 à	2 75
— de Réglisse entier..............	le kil.	1 10
— — broyé.............	—	1 20
— — pulvérisé	—	1 30
— de Sassafras entier............	—	1 20
— — râpé	—	1 60
Blanc de Meudon..............	la barrique	20 »
Brou de noix	le kil.	1 50
Cachou............................	—	1 80
Cannelle Ceylan n° 1...............	—	14 »
Cannelle Ceylan n° 2...............	—	10 »
— Chine	—	5 50
Carbonate d'ammoniaque...........	—	2 50
Cardamome majeure................	—	30 »
— mineure n° 1 extra......	—	24 »
Colle poisson de Russie.............	40 à	42 »

Colle Tonga en fils fins.............	le kil.	25 »
— Turquie —	—	22 »
— Japon —	—	11 »
— copeaux	—	20 »
— factice	—	7 »
Colophane pour brasseur...........	47 51 et	57 »
Citrons secs........................	—	2 »
— frais	—	1 50
Cacao caraque......................	—	6 50
Cacao caraque torréfié..............	le kil.	9 »
— Maragnan..................	—	4 50
— — torréfié...........	—	6 50
Camphre	—	4 50
Conserves groseilles...............	—	1 75
Chinois.............................	—	4 »
Crême de tartre....................	—	4 »
Cud-bear...........................	—	4 50
Curcuma Bengale....................	—	1 40
— côte.......................	—	1 30
Curaçao carton.....................	—	1 20
— — zesté...............	—	2 50
— Haïti......................	—	1 »
— Haïti zesté................	—	2 50
— Hollande n° 1..............	—	3 »
— — zesté...........	—	6 »
— Messine	—	1 50
— — zesté	—	3 »
— Ruban vert.................	—	1 60
— — jaune.............	—	1 60
— Oranges douces 1/4........	—	1 40
Esprit de nitre....................	—	6 »
— d'Oranges	—	5 »
— de Citrons..................	—	5 »
Fêves Tonka	—	18 »
Gélatine...........................	3 50 à	6 50
— lainé	le kil.	10 »
Gentiane pulvérisée................	—	1 20
Girofle............................	—	7 50

Gomme blanche grosse		3 90 à 4 50
Gomme blanche petite		3 50 à 4 »
— demi-blanche		3 » à 3 50
— blonde grosse		2 75 à 3 »
— — petite		2 50 à 2 75
— Grabeaux Sénégal	le kil.	2 »
— — arabique	—	1 75
— adragante n° 1	—	14 »
— — n° 2	—	10 »
Hématine	le kil.	3 50
Iris pulvérisé	—	2 50
— râpé	—	2 25
Lichen d'Islande	—	1 20
— (pour brasseur)	—	1 50
Macis	—	20 »
Muscades Moluques n° 1	—	18 »
— — n° 2	—	16 »
Myrrhe en larmes	—	7 »
Myrrhe en sorte	—	5 »
Myrobolans	—	6 »
Malaga choix	la caisse	18 »
— sur couches	le kil.	16 »
Noir animal	—	1 »
— — épuré et lavé	—	7 »
Noix de Galles	—	2 50
— d'acajou	—	6 »
Noyaux d'Abricots	—	2 25
— de Cerises	—	2 25
— de Pêches	—	2 50
Orangettes entières	—	1 20
— pulvérisées	—	1 40
Orcanette	—	1 60
Oranges fraîches	—	1 50
Prunes égouttées	—	4 »
Poix de Bavière	—	» 80
Potasse perlasse	—	1 35
Quinquina gris	—	8 »
— rouge	—	16 »

Quinquina jaune calissaya..........	le kil.	14	»
Quassia-Amara....................	—	1	80
Rhubarbe pulvérisée...............	—	7	»
Safran Gâtinais.....................	120 à 130		»
— d'Espagne...................	140 à 150		»
Sel d'Etain	le kil.	2	70
Sirop de Glucose au cours..........	—	»	65
— Massé.......................	—	»	65
Sirop façon Raisin..................	—	1	10
Sirop Maïs..........................	—	»	70
Storax	—	9	»
Sucre candi alun...................	—	2	60
— — paille.................	—	2	20
— — roux	—	2	»
— de réglisse (Cassano).........	—	2	80
— — (Pignatelli)........	—	3	»
Sous-acétate de plomb..............	—	2	»
Tannin à l'alcool....................	—	7	»
Tartre blanc.........................	—	3	»
— rouge.......................	—	2	50
Thériaque de Venise................	—	10	»
Thé vert entier......................	—	9	»
— — grabeaux	—	8	»
— noir entier..........	—	9	»
— — grabeaux.................	—	8	»
Vanille Mexique n° 1	—	150	»
— — n° 2	—	125	»
— Bourbon n° 1	—	»	»
— — n° 2	—	»	»
Vanilline............................	le gram.	3	»
Zedaoir pulvérisé..................	le kil.	6	»

COLORANTS

Couleur cassis et groseilles, le lit. nu	—	1	10
Carmin 40 n° 1 .... le kil.	100 à 120		»
— rouge pâte............... —	5 et 6		»
— jaune — .... —	10 et 12		»

Carmin vert — .... —	10 et	12	»
— orange — .... —	10 et	12	»
— violet — .... —	10 et	12	»
— café — .... —	10 et	12	»
— brun — .... —	10 et	12	»
— bleu — .... —	10 et	12	»
— rouge limpide................	le lit.	12	»
— vert —	—	12	»
Carmin bleu limpide...............	le kil.	12	»
Cochenille ammoniacale.............	—	14	»
Bleu écaille......................	—	150	»
Noir écaille......................	—	150	»
Baies de sureau...................	—	5	»
— de myrtilles	—	2	40
Bleu d'outremer	—	40	»
— ordinaire.....................	le lit.	3	75
Caramel surfin....................	—	»	90
Orseille liquide pour groseille.......	le lit.	2	25
— en pâte......................	le kil.	2	50
Jaune bouton d'or.................	le lit.	10	»
Carmin de cochenille..............	—	10	»
Extrait de Fernambouc.............	le kil.	8	»
Extrait de Campêche	—	3	50
Groséine extra p. groseille (col. 200 lit.)	le lit.	3	»
Couleur curaçao, 1/2 lit. p. 50 litres .		2	»

DOSES POUR LIQUEURS (*Plantes composées*).

Doses 100 lit. anisette n° 1..........	14	»
— — n° 2..........	10	»
— absinthe	20	»
— bitter.................	10 à 12	»
— chartreuse.............	16	»
— curaçao fin...........	18	»
— dantzick..............	16	»
— eau de Cologne.......	290	»
— de Botot..............	290	»
— Grenadine............	16	»
— Genièvre	10	»

Doses 100 lit. Kümmel..............	le lit.	14 »
— liqueur hygiénique....		14 »
— spiritueux amer......		30 »
— — de Garus..		22 »
— — Suisse		12 »
— Vermout		10 »
— Vespétro		14 »

ARTICLES DIVERS

Cahiers d'or........................		2 25
— d'argent....................		1 »
Capsules blanches..................	le mille	13 »
— couleurs..................	—	20 »
Etiquettes grenadines..............	le cent.	2 »
— à liqueurs..............	—	1 à 5 »
Faussets n° 1......................	le lit.	» 80
— n° 2......................	—	» 75
— n° 3......................	—	» 70
— n° 4......................	—	» 65
— n° 5......................	—	» 60
Goudron n° 1......................	le kil.	» 40
— n° 2......................	—	» 50
— n° 3......................	—	» 80
— n° 4......................	—	1 »
Mèches soufrées..................	—	» 60
Papier à filtrer n° 1................	—	13 »
Papier à filtrer n° 2................	—	12 »
Parchemin n° 1....................	—	8 50
Sébille ferrée et Boulet............	—	30 »
Mortier et pilon....................	le kil.	0 60

Livres d'entrées et de sorties pour marchands en gros, pour comptes de vins et spiritueux. Livre semblable à celui de la régie, 3 fr.; *franco* par la poste.................................. 3 fr. 70

CONDITIONS D'EXPÉDITION

On expédie contre remboursement aux frais du destinataire, excepté, cependant, les frais de retour d'argent du remboursement, qui sont à notre charge. — Nous faisons traite à 30 jours après plusieurs demandes représentant une somme de 4 à 500 francs. — *Il est fait* 10 *p.* 100 *d'escompte au-dessus de* 50 *fr. seulement sur les produits œnologiques qui ne sont pas marqués à prix nets.* — Les demandes de l'Etranger ou des Colonies doivent être *toujours* soldées à l'avance, en billets de banque ou en un mandat à vue sur Paris.

Ecrire franco à MM. F. Victor LEBEUF et Cie, chimistes, rue de Pontoise, 55, à Argenteuil, près Paris. — Bien indiquer sur l'adresse de la demande le nom : *F. Victor LEBEUF et Cie, fabricants de produits chimiques,* à cause d'homonymes, habitant la même localité.

Tous nos envois *pour les départements et l'étranger* partent d'Argenteuil pour éviter les droits d'octroi de Paris; les commandes pressées devront donc nous y être adressées pour qu'elles ne subissent pas de retard. — INDIQUER LA GARE D'ARRIVÉE POUR ÉVITER LES RETARDS OU ERREURS, *même après plusieurs demandes.*

NOTA. *Jusqu'à* 10 *kilos, les colis expédiés par grande vitesse ne coûtent pas plus et arrivent plus rapidement. — Les échantillons et petits colis sont taxés pour le transport comme* 5 *kilos*; A PARTIR DE 10 KILOS, NOUS EXPÉDIONS EN PETITE VITESSE, A MOINS D'ORDRE CONTRAIRE. — *Les échantillons au-dessous de* 20 *fr. ne s'expédient pas en remboursement; ils doivent être payés d'avance en un mandat sur la poste.*

TABLE ANALYTIQUE

DES

MATIÈRES CONTENUES DANS CET OUVRAGE

TABLE DES MATIÈRES

PREMIÈRE PARTIE.

Soins à donner à la Cave mois par mois.

DEUXIÈME PARTIE.

Coupage, Mouillage et Jaugeage.

TROISIÈME PARTIE

Travail des Vins, Vinaigres, Eaux-de-vie et Liqueurs

AU MOYEN DES PRODUITS ŒNOLOGIQUES.

QUATRIÈME PARTIE

Produits œnologiques.

Extrait du Catalogue de MM. F.-V. Lebeuf et Cie.

FIN DE LA TABLE GÉNÉRALE DES MATIÈRES.

DOLE. — TYP. CH. BLIND.